

GUSTAVE LORENTZ

# Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut



"Crémant" betyr "kremet" og refererte opprinnelig til musserende viner laget med mindre trykk, noe som gjør boblene bløtere og munnfølelsen mer kremete. Crémant gir ofte en fantastisk vin for pengene for de som ønsker en stil lik den fra Champagne. Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut lages etter méthode traditionnelle, og er et resultat av lange tradisjoner og godt håndverk. Den inneholder tre forskjellige druetyper: Chardonnay for friskhet og fruktighet, Pinot Noir, som gir lengde og aroma av røde bær, og Pinot Blanc, som tilfører vinen eleganse og struktur. Lys gyllen. Aroma av eple, sitrus og et hint av kjeks og gjærbakst. Forfriskende syrlighet og mineralske toner, med god balanse og ren avslutning.

VINMONOPOLET: **475,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **420,57**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 33%, Pinot Bianco 33%, Pinot Noir 33%



Grønnsaker



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Fruktig, ørlite utviklet og frisk, preg av eple, sitrus, litt fersken, kjeks og mineraler. Myk brus.

Vinmonopol nr	<b>12715605</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Musserende vin</b>
EPD nr	<b>5378294</b>	Vecturanummer	<b>158683</b>	Sukkerinnhold	<b>7,3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Alsace</b>	Forpakning	<b>150 cl, Glass</b>	Segment	-