



GUSTAVE LORENTZ

## Gustave Lorentz Qui l'Eût Cru

Appellasjon: AOC Alsace Qui l'Eût Cru? Hvem ville trodd det? Oransjevin er en type hvitvin, lages ved at grønne druer får en ekstra lang maserasjon. Det vil si at mosten ikke siles av med en gang, men får trekke ut smaks- og aromastoffer fra skallet. Håndplukkede druer masereres og spontanfermenteres med skallkontakt. Modnes på ståltank. Ufiltrert, uten tilsatt svovel. Middels oransjfarge. Floral duft med innslag av mandarin, mandler, honning og krydder. Ren, fyldig og balansert. God lengde. Lagring: 2-3 år.

Horeca veil. eksl. mva: **291,88**



Fisk



Friskhet



Gewürztraminer 20%,  
Pinot Blanc 30%, Pinot  
Gris 30%, Sylvaner 20%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for  
lagring



Ost



Sødme



Ren, fyldig og balansert.  
God lengde.

Vinmonopol nr	<b>13118401</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>5817820</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Alsace</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-