



GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Qui l'Eût Cru

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 maserereres og spontanfermenteres med skallkontakt. Modnes på ståltank. Ufiltrert, uten tilsatt svovel. Middels oransje. Floral nese med innslag av mandarin, mandler, honning og krydder. Ren, fyldig og balansert. God lengde.

VINMONOPOLET: **299,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **261,07**



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	13118401	Alkoholprosent	14%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	5817820	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Alsace	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-