



GUSTAVE LORENTZ

## Gustave Lorentz Riesling Réserve

Duft av sitrusfrukter og hvite blomster. Forfriskende smak, balansert syrlighet, og hint av lime og granny smith-eple. Solid struktur. Fruktig, ren og tørr avslutning. Druene er fra forskjellige åssider rundt den lille landsbyen Bergheim. Jordsmonnet er en overvekt av leire- og kalksteinsjord. Tradisjonell hvitvinsgjæring med direkte pressing av druene, avklaring av saften etter 12-24 timer, alkoholisk gjæring, og 6-8 måneder modning i temp. kontrollerte ståltanker. Drikkes nå, men kan også lagres i 3 til 4 år. Passer godt til grillet sjømat og lette fiskeretter og lyst kjøtt. Vi anbefaler å servere vinen mellom 8-10°C.

VINMONOPOLET: **99,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **91,21**



Aperitiff/avec



Friskhet



Riesling 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Saftig. Epler og sitrus, litt fersken, grønn urt og mineraler. God lengde.

Vinmonopol nr	<b>16835102</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Hvitvin</b>
EPD nr	<b>6450027</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>6 g/l</b>
Distrikt	<b>Alsace</b>	Forpakning	<b>37.5 cl, Glass</b>	Segment	-