



GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Limite Pinot Noir

Appellasjon: AOC Alsace 100% Pinot Noir, økologisk dyrket fra vinmarker rundet den lille byen Bergheim og i det lavere området rundt Grand Cru Altenberg de Bergheim. Jordsmonnet er sammensatt av leire og kalkstein.

Innhøstingsdato: 4. september 2020. Klar rubinrød farge. Frisk og elegant duft av røde bær, kirsebær og et hint av krydder. Delikat smak og balansert med fin fruktighet, myke tanniner og god lengde. Lagring: 10 - 15 år.

Serveringstemperatur: 14–16 °C Passer til: Lyst kjøtt, fugl, vegetarretter og modne oster. Gustave Lorentz er en familieeid produsent i Bergheim med røtter tilbake til 1836. Vingården er økologisk sertifisert og kjent for sin respekt for terroir og tradisjon.



Lyst kjøtt



Friskhet



Pinot Noir 100%



Ost



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Småvilt og fugl



Klar rød. Aroma av rød frukt, som kirsebær, solbær, rips. Hint av fat. Frisk smak av rød moden kirsebær, mineralitet og grønn skogbunn. Fine tanniner, en elegant pinot noir og svært matvennlig.

Vinmonopol nr	8014778	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	8014778	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	0,5 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Distrikt	Alsace
Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-		