GUSTAVE LORENTZ



Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Kanzlerberg

Appellasjon: AOC Alsace Grand Cru Drue: 100 % Riesling, gj.snitt 35 år gamle vinstokker, økologisk sertifisert. Lagring: 15 til 20 år. Dyp gul. Elegant, svært karakterfull. Duft og smak av liljer og gul frukt som fersken og modne druer, og mineralske hint, samt timian, lime, sitron, mandarin, appelsinzest, og varm stein og flint som er typisk for rieslingdruen. Mineralsk og saltholdig smak, tørr, fet, rik og med en svært fyldig og intens lengde. Herlig matvennlig vin som går godt til fyldige retter av fisk og til sushi. Kanzlerberg er den minste Grand Cru appellasjonen i Alsace. Jordsmonnet her er en rik blanding av gypsum-kalsium og leire-kalkstein, noe som gir grunnlag for dybde, eleganse og finesse i vinen. Kanzlerberg-vinene bør først drikkes etter 7-8 års lagring, da får man en pekepinn…

Horeca veil. eksl. mva: **412,04**

Fisk

Lyst kjøtt

Småvilt og fugl

Friskhet

Fylde

Sødme

Riesling 100%

Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring

Tørr, fet og rik smak, lang ettersmak.

Vinmonopol nr	**14128701**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Hvitvin**
EPD nr	**6003214**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**4,9 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**8 g/l**
Distrikt	**Alsace**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Annet	**Økologisk sertifisert**