

GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Pinot Noir Evidence 2023

Appellasjon: AOC Alsace Drue: 100% Pinot Noir, økologisk dyrket fra vinmarker rundet den lille byen Bergheim, og jordsmonnet er sammensatt av leire og kalkstein. Lagring: 5 - 7 år Klar rød farge. 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 sommervin. Passer til alt fra lette varme forretter, lyst kjøtt på grillen og til milde harde oster. Druene plukkes for hånd, druene gjennomgår prefermentær maserasjon d.v.s. skallkontakt med juicen under kjølig temperatur (10°C) i 18 dager, noe som gir vinen et rikere uttrekk av aromastoffer. Deretter modnes vinen på 3-5 år gamle barrique-fat. Malolaktisk gjæring våren etter innhøsting og videre modning i 12 måneder. Filtreres og tappes på…

Horeca veil. eksl. mva: **236,78**

Lyst kjøtt

Ost

Småvilt og fugl

Friskhet

Fylde

Pinot Noir 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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	**7375501**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**6057012**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**0,5 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Alsace**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**