

GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Pinot Noir Evidence



Økologisk. 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. Passer til mange lyse kjøttretter, varme forretter, barbecue, småvilt og fugl. Druene plukkes for hånd, Pinot Noir-druene er plukket fra vinmarker rundt byen Bergheim. Jordsmonnet er sammensatt av leire og kalkstein. Vinen gjennomgår prefermentær maserasjon, skallkontakt med juicen under kjølig temperatur (10°C) i 18 dager, som gir vinen et rikere uttrekk av aromastoffer. Etter pressing, modnes juicen på barrique-fat (1/3 nye fat, 1/3 i gamle fat og 1/3 i 2-års gamle fat) - etterfulgt av malolaktisk gjæring våren etter innhøsting, deretter 12 måneder fatlagring.

VINMONOPOLET:

Horeca veil. ekskl. mva: **220,75**



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	7375501	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6057012	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Alsace	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-