

GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut



Crémant betyr "kremet" og refererte opprinnelig til musserende viner laget med mindre trykk, noe som gjør boblene bløtere og mer kremete. Crémant gir ofte en fantastisk vin for pengene for de som ønsker en stil lik den fra Champagne. Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut lages etter méthode traditionnelle og er et resultat av lange tradisjoner og godt håndverk. Den inneholder tre forskjellige druetyper: Chardonnay for friskhet og fruktighet, Pinot Noir, som gir lengde og aroma av røde bær, og Pinot Blanc som tilfører vinen eleganse og struktur. Lys gyllen. Aroma av eple, sitrus og et hint av kjeks og gjærbakst. Forfriskende syrlighet og mineralske toner. God balanse og ren avslutning.

VINMONOPOLET: **209,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **193,-**



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 33%, Pinot Blanc 33%, Pinot Noir 33%



Grønnsaker



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Fruktig, ørlite utviklet og frisk, preg av eple, sitrus, litt fersken, kjeks og mineraler. Myk brus.

Vinmonopol nr	5540901	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	1393412	Vecturanummer	117487	Sukkerinnhold	9 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Alsace	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-