



GUSTAVE LORENTZ

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut

Appellasjon: AOC Crémant d'Alsace Crémant betyr kremet og refererte opprinnelig til musserende viner laget med mindre trykk, noe som gjør boblene bløtere og munnfølelsen 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 Champenoise, og er et resultat av lange tradisjoner og godt håndverk. Lys gyllen. Aroma av grønne epler, sitron og et hint av kjeks, og blansjerte mandler. En tørr og kjeksaktig vin med mineralske toner.



Aperitiff/avec



Friskhet



Chardonnay 33%, Pinot Bianco 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	12715605	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	5378294	Vecturanummer	158683	Sukkerinnhold	7,3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Alsace	Forpakning	150 cl, Glass	Segment	-