



Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve

Ursprung

Frankrike, Alsace

År

2018

Pris inkl. moms

109,00kr

Systembolaget nr.

5244

Beskrivning

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve har en blommig och generös doft av aprikos, litchi och tropiska frukter. Aromatisk smak med viss restsötma, Inslag av honung, rosor, litchi och päron.

Rekommendation

Ett användbart vin till asiatiska rätter, till rökta och gravade råvaror samt till utvalda kittostar. Varför inte lättrokt anbröst med ljummen sallad och färska fikon.

Produktion

Druvorna plockades för hand från odlingar runt om den lilla byn Bergheim, där jorden framförallt består av lera och kalksten. Vinet jäser i temperaturkontrollerade ståltankar under 2-3 veckor innan buteljering.

Kul att veta

Familjeföretaget som grundades redan 1836, leds idag av sjätte generation genom George Lorentz. Gustave Lorentz ligger i byn Bergheim i Alsace, som är känt för sina kvalitetsviner. 2015 invigde man sitt nya moderna vineri, en enorm satsning för att ytterligare förbättra vinernas kvalitet. Trots att vineriet är mycket modernt så tog man med sig sina 33 gamla träståndare som rymmer mellan 1 400 och 10 100 liter vardera, vissa av dem över 100 år gamla. Genom lagring i dessa får man ingen fatkaraktär men en försiktig tillförsel av syre genom träets porer, en detalj som bidrar till komplexiteten i vinerna.

Gustave Lorentz äger 33 Ha vingårdar, samtliga ekologiskt certifierade, men köper även druvor från ytterligare 100 Ha. De köpta druvorna kommer från långtidskontrakterade odlare runt byn Bergheim. Gustave Lorentz kontrollerar så att vingårdarna sköts helt enligt deras instruktioner.

Man skördar endast för hand och vinifierar varje druvsort och vingårdsläge separat.

Produkttyp: Vitt vin Volym: 750 ml

Alkoholhalt: 13 %

Druva: Gewurztraminer 100%

Producent/varumärke: Gustave Lorentz

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Skruvkork

Sockerhalt: 16,8 gram/liter