



Gustave Lorentz Riesling Réserve, 375ml

Ursprung

Frankrike, Alsace

År

2020

Pris inkl. moms

59,00 kr

Systembolaget nr

22257

Beskrivning

Gustave Lorentz Riesling Reserve har en ungdomlig och druvig doft av honung, kryddor, gröna äpplen och lime. Torr och frisk smak med inslag av honung, kryddor, gröna äpplen och citrus.

Rekommendation

Som apéritif eller till fisk och skaldjur Varför inte ört och vitlökshaltrade havskräftor

Produktion

Druvorna kommer från odlingar runt om den lilla byn Bergheim, där jorden framförallt består av lera och kalksten.

Kul att veta

Gustave Lorentz är ett familjeföretaget som grundades redan 1836 och leds idag av den sjätte generation genom George Lorentz. Det kommer i nästa generation bli en mer kvinnlig prägel eftersom George har tre döttrar. Vinföretaget Gustave Lorentz ligger i byn Bergheim som har ypperliga förutsättningar för att få fram viner av högsta kvalitet.

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 trettiotre 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 önskemål och kvalitetskrav.

Man skördar endast för hand och vinifierar varje druvsort och vingårdsläge separat. Inget av deras vita viner avstjälkas innan vinifiering.

Produkttyp: Vitt vin Volym: 375 ml
Alkoholhalt: 12.5 % Druva: Riesling 100%
Producent/varumärke: Gustave Lorentz
Förpackning: Flaska 375 ml
Förslutning: Kork
Sockerhalt: mindre än 3 gram/liter
Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se