

Tre nya viner från Alsaceproducenten Gustave Lorentz.

Nu lanseras ett nytt mousserande, ett rött och en rosé från den legendariska producenten Gustave Lorentz.



Betydelsefull producent från den lilla byn Bergheim

Gustave Lorentz är ett familjeföretag som grundades redan 1836 och leds idag av den sjätte generationen genom George Lorentz. 2015 invigde man sitt nya moderna vineri, en enorm satsning för att ytterligare förbättra vinernas kvalitet. Gustave Lorentz äger 33 hektar vingårdar, samtliga ekologiskt certifierade, men köper även druvor från ytterligare 100 hektar. De köpta druvorna kommer från långtidskontrakterade odlare runt byn Bergheim. Gustave Lorentz kontrollerar så att vingårdarna sköts helt enligt deras önskemål och kvalitetskrav. Nu lanserar vi tre nya viner från Gustave Lorentz i Systembolagets beställningssortiment.

Ett mousserande vin med elegans och karaktär

Nu är det dags att lansera Gustave Lorentz Crémant d'Alsace. Crémant är i Frankrike en beteckning för mousserande viner framställda enligt den traditionella metoden, det vill säga att en andra jäsnings på flaskan görs. Det finns idag följande Crémant-viner i Frankrike; Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne och Crémant de Die, som kommer från följande områden; Bordeaux, Jura, Savoie, Limoux, och Loire. Det finns alltså åtta olika ursprung. De mest framgångsrika är utan tvekan de från Alsace och

Bourgogne. Områdena har med få undantag likvärdiga regler vad det gäller skörd, tillverkning och lagring på jästfällningen. Det som skiljer de mest är tillåtna druvsorter.



Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut

Systembolagsnummer: 77430

159,00 kr

Gustave Lorentz Crémant d'Alsace som är baserad på Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Blanc har en medelstor doft med insmickrande inslag av päron, gröna äpplen, brioche och en fläkt av citron. Smaken är frisk och fräsch med bra balans och inslag av gröna äpplen, citron, och kex.

Ekologisk Pinot Noir som imponerar

Gustave Lorentz alla vingårdsbetecknade viner är numera ekologiskt certifierade, men man har även ekologiska viner under namnet Evidence. Det är ingen tvekan om att Alsace röda viner från den så åtråvärda druvan Pinot Noir har haft en enorm kvalitetsutveckling under det senaste årtiondet. Det får vi verkligen ett exempel på i Evidence Pinot Noir där de rödfruktiga tonerna elegant möter kryddigheten från fatlagringen, och glädjande nog umgås tillsammans på bästa sätt genom hela eftersmaken. Lanseras i Systembolagets beställningssortiment den 8/5 kl. 10.00.



Gustave Lorentz Evidence Pinot Noir Biologique

Systembolagsnummer: 71970

169,00 kr

Trevlig och angenäm doft av hallon, körsbär och välintegrerade fattoner. Smaken har en bra balanserad syra och en fin kryddighet och frukt som samsas väl tillsammans med fatkaraktären. Passar till lättare köttretter av exempelvis kalv och fläsk, men även till sallader och utvalda ostar.

Druvan Pinot Noir i rosa skimmer

När nu termometern helt klart börjar närma sig rosétider lanserar vi en välgjord och matvänlig rosé av 100 % Pinot Noir. Gustave Lorentz Pinot Noir Le Rosé får gärna drickas väl kyld till en fräsch sallad eller till tarte flambée, som är en "pizza från Alsace". Vinet får sin vackra färg genom att skalen får urlaka i musten innan man jäser och behandlar vinet som ett vitt vin. Allt för att behålla så mycket som möjligt av druvans fruktighet och fräschör. Lanseras i Systembolagets beställnings Sortiment med den 8/5 kl. 10.00.



Gustave Lorentz Pinot Noir Le Rosé

Systembolagsnummer: 74148

129,00 kr

Ett friskt rosé med fräsch doft och smak av jordgubbar och mineral. Rekommenderas till fisk- och skaldjursrätter inspirerade av Medelhavet och till sommarens kalla rätter. Det fungerar även utmärkt till lättare grillrätter eller bara som apéritif.