

## GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE BRUT NV

**Art. nr** 1018795

**Pris** 145,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Gustave Lorentz

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Mousserande viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay , Pinot Blanc , Pinot Noir

**Alkoholhalt** 12%

**Restsocker** 7,2 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Doften i Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Brut är medelstor 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.

**Tillverkning** Efter en noggrann selektering blandas basvinet av druvorna Chardonnay, Pinot Blanc och Pinot Noir en tredjedel av var sort. Den andra jäsningen genomförs i flaskan och vinet får vila med sin jästfällning hela 24 månader.

**Lagring** Är utmärkt god att dricka idag och klarar lagring under något år.

**Passar till** Som aperitif eller sällskapsdryck. Utmärkt följeslagare till lätta och medelkraftiga fisk- och skaldjursrätter, där det gärna får finnas lite syrlighet i tillagning eller i tillbehören.

**Information** Crémant är i Frankrike en beteckning för mousserande viner framställt enligt den traditionella metoden, det vill säga den andra jäsningen på flaskan. Det finns idag följande Crémantviner i Frankrike, Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Die och från följande områden, Bordeaux, Jura, Savoie, Limoux, och Loire. Det vill säga 8 olika områden. De största är utan tvekan de från Alsace och Bourgogne. Områdena har med få undantag likvärdiga regler vad det gäller skörd, tillverkning och lagring på jästfällningen. De som skiljer mest är tillåtna druvsorter. 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.

