



GUSTAVE LORENTZ PINOT GRIS SCHOFWEG, EKO 2017

Art. nr 1011101

Pris 199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Gustave Lorentz

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Vita halvtorra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Gris

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Karaktär Gustave Lorentz Pinot Gris Schofweg har en generös och komplex doft av gula plommon, persika och söt citrus. Rik, komplex smak med tydlig stendammig mineralitet, gula plommon, röda äpplen, kryddighet och viss fetma. Lång och angenäm eftersmak.

Lagring Utmärkt att dricka idag, men kan lagras upp till 5-7 år

Passar till Allt ifrån apéritif till lättare kött via fisk, sallad och ost.

Information 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 trettio tre 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.

