



Gustave Lorentz Riesling Évidence

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Wijngaarden gelegen in de Haut-Rhin, het noordelijk deel van de Elzas, rond het plaatsje Bergheim. De bodem bevat veel kalk en klei.

VINIFICATIE: Biologische wijn. Vinificatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks.

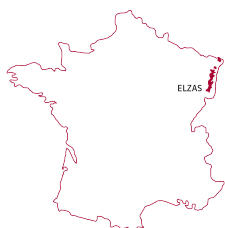
DRUIVEN: riesling

GEUR & SMAAK: Expressieve, opwekkende wijn met aroma's van citroen, grapefruit, wit fruit zoals peer en een verfijnde mineraliteit. De smaak is elegant, fris en gestructureerd.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij carpaccio van coquilles met limoen, sushi en visgerechten uit Japanse keuken in het algemeen.

WEETJE: Deze biologische riesling is ondanks zijn bescheiden alcoholpercentage mooi droog. Dit komt doordat biologische druiven meer frisse zuren hebben, waardoor de 6 gram restzoet nauwelijks waarneembaar is.

Gustave Lorentz



Wijnhuis Gustave Lorentz werd opgericht in 1836, maar de wijngeschiedenis van de familie Lorentz gaat terug tot halverwege de 17e eeuw. Jean-Georges Lorentz, smid én wijnbouwer, was het eerste familielid dat zich in 1748 vestigde in Bergheim in het hart van de Elzas. "Eén familie, één dorp en zeven generaties wijnbouwers" is vandaag de dag de slogan van wijnhuis Gustave Lorentz. Georges Lorentz heeft sinds 1995 de leiding en de achtste generatie - zijn drie dochters - maakt zich op om ook in het bedrijf te stappen. Gustave Lorentz bezit in totaal 33 hectare wijngaarden op de heuvelflanken rond Bergheim. Van de 33 hectare is iets minder dan de helft geclassificeerd als Grand Cru. Sinds zijn aantreden heeft Georges een flink aantal moderne inzichten doorgevoerd. Zo ligt de focus behalve op kwaliteit ook op balans, puurheid, persoonlijkheid en drinkbaarheid. Duurzaamheid is voor Georges van cruciaal belang. Sinds 2012 zijn alle eigen wijngaarden biologisch gecertificeerd door EcoCert.