



Gustave Lorentz Sylvaner Réserve

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Afkomstig van de diverse heuvels rondom het stadje Bergheim in het zuidelijk deel van de Elzas (Haut-Rhin), met overwegend klei en /kalkgrond.

VINIFICATIE: De handgeplukte druiven worden bij binnenkomst direct geperst met een pneumatische pers. Daarna volgt een traditionele, temperatuur gecontroleerde vinificatie.

DRUIVEN: sylvaner

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

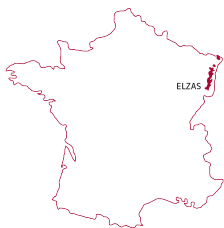
GEUR & SMAAK: Intense geur met citrusfruit en duidelijk wat complexiteit. In de smaak ook aangenaam licht citrusfruit met een droge en elegante afdronk. Charmante wijn met een mooie balans.

SERVEERSUGGESTIE: Doet het goed bij een mooie charcuterieplank of fruits de mer.

WEETJE: De Sylvaner, buiten Frankrijk ook wel Silvaner genoemd, is een druif die van oudsher op ruime schaal wordt verbouwd in de Elzas.



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.