



Gustave Lorentz Qui l'Eût Cru? Orange Wine

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De druiven komen van verschillende hellingen rond het dorpje Bergheim waar vooral klei en kalksteen in de grond zit. In Bergheim heerst een gematigd klimaat.

VINIFICATIE: De druiven worden langzaam, inclusief schil, ingeweekt om de wijn een tanninestructuur en de oranje kleur te geven. Daarna gist de wijn twee maanden in vaten waarbij geen gist of sulfiet wordt toegevoegd.

DRUIVEN: sylvaner (54%), gewürztraminer (40%), pinot gris (6%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Deze frisse en kruidige oranje wine heeft aroma's van rozenblaadjes, acacia honing, zoethout, anijs en mandarijnschil. Fijne ziltigheid op de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Qui l'Eût Cru is een gastronomische wijn die goed te combineren is met rijk gekruide gerechten.

WEETJE: 'Qui l'Eût Cru?' betekent 'Wie had dat gedacht?' en verwijst naar het feit dat Gustave Lorentz nooit verwacht had ooit een oranje wine te produceren.



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.