



Gustave Lorentz l'Ami des Crustacés

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Relatief warm en zonnig klimaat. De wijngaarden liggen in de Haut-Rhin rond het plaatsje Bergheim. De bodems bestaan uit klei en kalk.

VINIFICATIE: De vergisting vindt plaats op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: pinot blanc

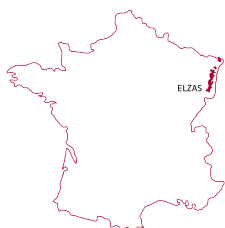
ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Delicate aroma's van witte bloemen, honing, meloen en citrusvruchten. Levendig, droog, aangenaam en perfect in balans met een goed geïntegreerde zuurgraad en een vleugje mineraliteit.

SERVEERSUGGESTIE: Deze 'ami des crustacés' is letterlijk vertaald een vriend van schaaldieren. De wijn gaat ook vriendschappen aan met allerlei aperitiefgerechtjes, een keur aan vissen, salades en gerechten met wit vlees.



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.