



Gustave Lorentz Fleurelle

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Wijngaarden gelegen in de Haut-Rhin, het zuidelijk deel van de Elzas. De bodem bestaat hier voornamelijk uit klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De wijn wordt op lage temperatuur vergist in RVS-tanks om zijn fruitigheid te behouden.

DRUIVEN: muscat, pinot blanc, sylvaner

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

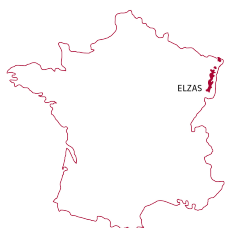
GEUR & SMAAK: Fleurelle heeft een aromatische neus met florale tonen. De wijn is ongecompliceerd heerlijk met fris en geurig wit fruit.

SERVEERSUGGESTIE: Traditioneel een uitstekende begeleider van asperges, maar ook lekker bij salades of lichte visgerechten.

WEETJE: Fleurelle wordt buiten Nederland alleen door de lokale Elzassers gedronken. Zij houden van het hoge muscat gehalte in de blend dat goed samen gaat met asperges.



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.