



Gustave Lorentz Riesling Réserve

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Wijngaarden gelegen in de Haut-Rhin, het zuidelijk deel van de Elzas, rond het plaatsje Bergheim. De bodems bestaan hier voornamelijk uit klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De wijn wordt vergist op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks om zijn fruitige karakter te behouden.

DRUIVEN: riesling

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

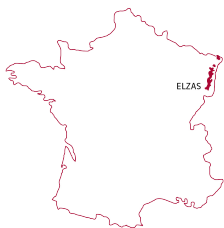
GEUR & SMAAK: Bleekgele wijn met een stuivende en fruitige neus. De smaak is vol en krachtig, maar ook delicaat, fris en sappig. Denk aan smaken van limoen en granny smith appel.

SERVEERSUGGESTIE: Goed inzetbaar bij vis, fruits de mer, gerechten met kip, asperges, exotische gerechten en, uiteraard: Elzasser specialiteiten zoals flammkuchen of zuurkool.

WEETJE: De druiven voor deze Riesling Réserve koopt Lorentz in bij speciale boeren met wijngaarden in Bergheim. Hierdoor blijft de frisse stijl van het huis gewaarborgd.



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.