



Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaard voor deze Grand Cru ligt op de zuidhelling van de Altenberg. De bodem bestaat hier uit klei en kalk. De druivenstokken zijn tussen de 30 en 50 jaar oud.

VINIFICATIE: De druiven worden laat geoogst en zijn dus zeer geconcentreerd. Het hoge suikergehalte van de most zorgt voor een harmonisch complex en krachtig gestructureerd eindresultaat.

DRUIVEN: riesling (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

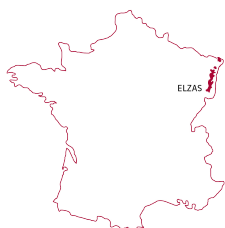
GEUR & SMAAK: Rijke, complexe wijn met goede zuren, veel lengte en kracht: precies zoals een klassieke Elzasser riesling bedoeld is. Denk aan aroma's van ananas, rijpe peer en meloen.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomische wijn bij verfijnde gerechten met vis, kalfs- en varkensvlees, maar ook bij foie gras en aromatische kazen.

WEETJE: De druivenstokken voor deze wijn zijn tussen de 30 en 50 jaar oud en de wijn is 100% biologisch.



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.