



Gustave Lorentz Pinot Gris Réserve

Elzas, Frankrijk

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

VINIFICATIE: De wijn wordt vergist op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: pinot gris

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

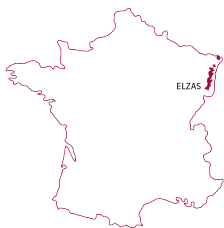
GEUR & SMAAK: Droge stijl pinot gris met kruidigheid, abrikozen en andere witte vruchten. Een ronde - maar zeker geen zwoele en logge - structuur. Daarnaast, juist vanwege z'n levendig frisse karakter, heel veel lengte met een aantrekkelijke exotische spanning.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij vis, gevogelte, asperges, zachte kazen of Aziatische gerechten.

WEETJE: De druiven voor deze Réserve-wijn koopt Lorentz in bij speciale boeren 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.