

Pinot Gris Grand Cru Altenberg De Bergheim

Denominazione: Alsazia AOC Grand Cru

Vitigno: 100% Pinot Gris

Dati analitici:

- Grado alcolico: 13 % Vol.
- Residuo zuccherino: 28,7 g/l
- Acidità totale: 4,7 g/l

Terroir

Questo vino è prodotto da uve Pinot Gris al 100% provenienti dal Grand Cru Altenberg di Bergheim di proprietà di Gustave Lorentz. Il suolo è ricco di argilla e calcare e le viti hanno mediamente tra i 30 e i 50 anni. Orgoglio dei viticoltori di Bergheim, l'Altenberg è da sempre famoso per l'eccellenza dei vini già dalla fine del 13° secolo. I vini, dotati di un perfetto equilibrio tra eleganza e potenza, sono considerati gastronomici per eccellenza.

Vinificazione

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche sensoriali

Colore giallo oro profondo.

Il naso è intenso con aromi di pesche bianche, legno di sandalo, vaniglia e spezie dolci.

In bocca è ricco, denso, caldo e dolce.

Ben strutturato e persistenza, rivela la sua generosità e avidità con un lungo finale e piacevoli note di marzapane.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo da abbinare a terrine di foie gras, all'anatra laccata e a piatti ricchi di sapore della cucina orientale in agrodolce.

VIN D'ALSACE
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE



Gustave Lorentz®

MIS EN BOUTEILLE PAR GUSTAVE LORENTZ A BERGHEIM - HAUT-RHIN - FRANCE

