

GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

Pinot Noir Réserve

Denominazione: Alsazia AOC

Vitigno: 100% Pinot Noir

Dati analitici:

- Grado alcolico: 13 % Vol.
- Residuo zuccherino: 0,74 g/l
- Acidità totale: 5,4 g/l

Terroir

Questo vino è prodotto da uve Pinot Noir provenienti dai vigneti posti sulle colline che circondano Bergheim.

Il suolo è ricco di argilla e calcare e dona finezza, eleganza ed equilibrio al vino.

Vinificazione e affinamento

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

Maturazione in barrique: 18-24 mesi.

Caratteristiche sensoriali

Il colore è un bellissimo rosso vivace e attraente. Al naso si trovano deliziosi aromi di frutti rossi tra cui amarena e marasca.

In bocca l'attacco è franco e fruttato, delicato grazie ai tannini setosi. L'uso sapiente del legno porta a un finale armonioso, ricco e leggermente piccante.

Abbinamenti gastronomici

È il «partner» perfetto per una serie di piatti soprattutto estivi, dagli antipasti leggeri freddi e caldi, barbecue, carni rosse e selvaggina (anatra, cervo), salumi, formaggi a pasta dura non troppo sapidi. Interessante anche in abbinamento al clafoutis di frutti rossi.

