

Pinot Gris Grand Cru Altenberg de Bergheim

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VITIGNO

Pinot Gris 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in grandi botti di legno, tutte centenarie, che permettono una maturazione lenta e controllata del vino, favorendo il mantenimento della complessità e delle sfumature aromatiche.

L'affinamento dura almeno cinque anni in bottiglia, durante il quale il vino acquisisce struttura, eleganza e una longevità significativa.



GRANDS VINS D'ALSACE
Gustave Lorentz
à Bergheim depuis 1836
FRANCE



ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è prodotto da uve Riesling al 100% provenienti dal prestigioso Grand Cru Altenberg di Bergheim. Il terreno è argilloso e calcareo e le viti sono molto vecchie, tra i 30 e 50 anni. Orgoglio dei viticoltori di Bergheim, l'Altenberg è rinomato per i suoi vini pregiati già dalla fine del 13° secolo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un colore oro antico intenso. Il bouquet è ampio e complesso, con sentori di pesca bianca, legno di sandalo, vaniglia e spezie dolci. In bocca si rivela caldo, ricco e dolce, con una struttura generosa e un finale lungo che evoca piacevoli note di marzapane, perfetto per chi ama vini di grande eleganza ed equilibrio. Vino certificato biologico.