

Pinot Gris Réserve

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse colline intorno al piccolo villaggio di Bergheim con una predominanza di terreni pesanti composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice si presenta giallo chiaro, brillante e limpido. Al naso è piuttosto riservato a causa della sua giovinezza, chiaramente caratterizzato da aromi fruttati, aperti e pieni di finezza, con aromi di frutta bianca, pesca tabacchiera e pera. In bocca è ben equilibrato, asciutto, con un'ottima lunghezza. Vino gastronomico, leggero al palato, con una freschezza fruttata e speziata che persiste.

VITIGNO

Pinot Gris 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte durante la vendemmia quando hanno raggiunto la maturità ottimale. Vengono poi diraspate per separare i grappoli dalle parti vegetali; quindi, vengono pressate per estrarre il mosto da esse. Il mosto viene trasferito serbatoi di acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione. Durante questo processo, i lieviti naturali o selezionati trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a maturare sulle fecce per un certo periodo di tempo. Durante questa fase, il vino sviluppa profondità, complessità e carattere.



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