

VIN D'ALSACE  
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE



Gustave Lorentz®

## Pinot Gris Réserve

**Denominazione:**  
Alsazia AOC

**Tipologia vitigno:**  
100% Pinot Grigio

**Terreno di origine:**  
Lunghi pendii e colline circondano il villaggio di Bergheim. Nella composizione della terra, predominano residui di argilla e calcare.

**Note sensoriali:**

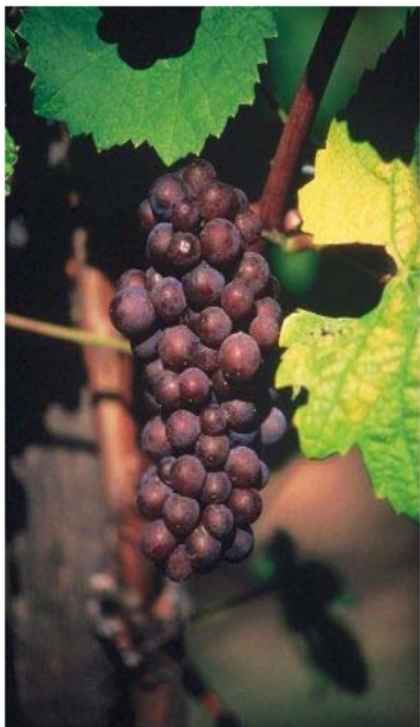
All'occhio - Giallo oro.

Al naso - Seducente e complesso, sentori di frutta bianca, frutta secca, noci, cenere, molto vigoroso.

In bocca - Generoso con grande corpo. Il gusto riempie la bocca, molto piacevolmente. Il sapore di frutti precede una fine delicata, grazie alla sua equilibrata acidità.

**Cibi e vino:**

Il Pinot Grigio è un vino molto versatile, che si può gustare durante tutto il menu. Lo si può prendere come aperitivo, con un primo piatto caldo anche a base di "foie gras", carne alla brace, formaggi mediamente grassi e per finire può eccellentemente accompagnare della frutta.



Distribuito da:

*Armonica*