

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:

