

2018 LENTZ PINOT GRIS

FRANKRIG, ALSACE

Sødmefyldt men frisk

Lentz Pinot Gris er flot gylden i glasset og med en flot bouquet af abrikoser og tørret frugt. Smagen er lækker og fyldig med noter af tørret frugt og dejlig frisk. Eftersmagen er flot balanceret med god frugtsyre. En vin der, på grund af sin fyldige karakter, kan hamle op med et bredt udvalg af retter.

Dette er en vin med lidt mere pondus, som går godt til fisk, asiatisk mad og lyst kød. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet efter traditionelle metoder. Pinot Gris druerne er høstet i moden stand og bragt til vineriet, hvor de bliver presset. Gæring og lagring foregår herefter på temperaturstyrede ståltanke for at bevare mest muligt af druens karakter.

Om Producenten

Alsace er et af Frankrigs smukkeste vindistrikter. Det strækker sig fra Strassbourg i nord til Mulhouse i syd og afgrænses af Rhinen mod øst og mod vest af den lave bjergkæde Vogeserne, der beskytter området mod den fugtige vestenvind. Alsace er fra nord til syd ca. 130 km langt, dets bredde varierer fra kun få hundrede meter til et par kilometer.

Vinmarkerne strækker sig op ad Vogeserne fra 400 til 600 meter over havets overflade.

Beliggende i hjertet af Alsace og ikke langt fra Colmar ligger vingården Bestheim, som ejer Lentz og er en af de ledende producenter i Alsace. Deres vinmarker ligger hovedsageligt på skråninger og har et unikt mikroklima med god soleksponering. Vinmarkerne dyrkes med største respekt for miljøet, og vineriet gør, hvad de kan for at undgå erosion, forhindre at jorden udpines og sikre vinstokkenes styrke, så de giver gode druer, der absorberer terroirets særlige karakteristika og videregiver dem til vinen.

1 Guldmedalje

Mâcon

