

2019 LENTZ GEWÜRZTRAMINER

FRANKRIG, ALSACE

Eksotisk og forførende

Gewürztraminer, Lentz er tæt gul i glasset med let grønne kanter. Duften er meget ekspressiv med typiske toner af eksotisk frugt og friske krydderier. Smagen er fyldig med en medium sødme, der er flot balanceret med den lette kryddring fra Gewürztraminerens karakter og fine toner af honning. Lang og fyldig eftersmag med fin balance.

Dette er en vin der går til kraftigere fiskeretter, foie-gras eller gode tørre oste. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet efter traditionelle metoder. Gewürztraminer druerne er høstet i moden stand og bragt til vineriet, hvor der 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.

