

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:

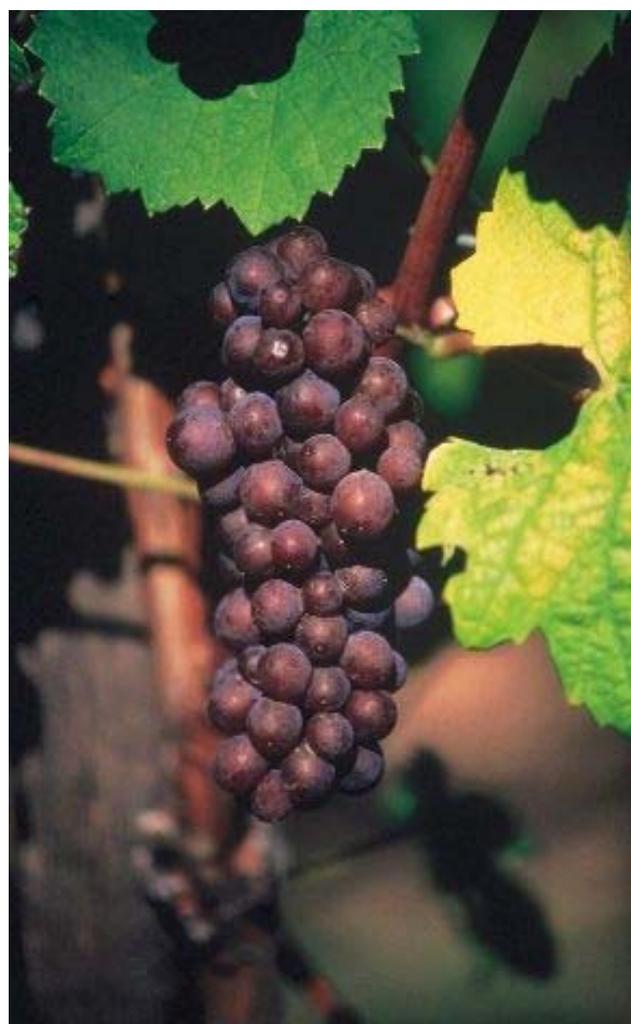
All'occhio - Giallo oro.

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:


Philarmonica

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it