

# GUSTAVE LORENTZ RÉSERVE SYLVANER VIN D'ALSACE AOC

-002789


ACESSE O QR-CODE  
PARA MAIS  
INFORMAÇÕES




O Gustave Lorentz Réserve Sylvaner é um vinho que oferece uma experiência única, com características distintas que podem ser apreciadas através de uma análise sensorial abrangente. O Terroir fica em propriedades cultivadas de uvas orgânicas; pela colina ao redor da pequena aldeia de Bergheim com uma predominância de solos pesados compostos por argila e calcário.

 Alsácia, França


 100% Sylvaner


 As uvas inteiras são prensadas diretamente com a separação do sumo de prensagem do sumo livre. Colocação do suco e início da fermentação alcoólica utilizando o controle de temperatura e calor dos aromas do processo de fermentação e a futura finesse do vinho.


 Envelhece 8 meses em tanques de aço inoxidável.

## NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor amarelo-palha brilhante, com reflexos verdes.

 Apresenta notas de pêssego branco e abacaxi. Exibi aromas frescos e florais, com notas frutadas sutis. Apresentar ainda algumas nuances herbáceas e minerais, refletindo sua origem.

 Oferece um perfil de sabor fresco e vibrante, de frutas cítricas, como limão e grapefruit, junto com notas de frutas de caroço, como pêssego e damasco. A acidez é pronunciada, contribuindo para a vivacidade e o frescor do vinho.

 Temperatura de serviço: Entre 8°C à 10°C.

## HARMONIZAÇÃO:

 A uva Sylvaner é conhecida por sua acidez refrescante e notas cítricas, o que o torna uma excelente escolha para acompanhar frutos do mar. Experimente servir com ostras frescas, camarão grelhado ou ceviche de peixe branco. Complementa saladas verdes frescas, como uma salada de folhas mistas com vinagrete cítrico. As notas herbáceas do vinho combinam com os vegetais, criando uma harmonização equilibrada. Harmoniza com pratos de aves leves, como frango grelhado, peru assado ou frango ao limão. Sua acidez e frescor cortam a gordura da carne, enquanto suas notas cítricas complementam os sabores das aves. Queijos de pasta mole, como Brie ou Camembert pois a acidez do vinho ajuda a equilibrar a riqueza dos queijos, criando uma combinação deliciosa. Combina bem com pratos vegetarianos leves, como risoto de espargos, quiche de legumes ou massas com molho de limão e ervas. Sua acidez e frescor realçam os sabores dos vegetais, tornando cada mordida mais vibrante.

