

GUSTAVE LORENTZ CUVÉE PARTICULIÈRE RIESLING VIN D'ALSACE AOC

-008172

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



A Riesling cultivada na região de Alsácia, França, produz vinhos reconhecidos por sua elegância e complexidade. Com aromas florais e frutados, como flor de laranjeira e pêssego, e uma marcante acidez, esses vinhos revelam um equilíbrio notável entre doçura e frescor. O solo de granito e xisto da região confere mineralidade única, resultando em vinhos refinados e de longa guarda.



Alsácia, França



100% Riesling



As uvas inteiras são prensadas diretamente com a separação do sumo de prensagem do sumo livre.



Envelhecimento em cuba de aço inoxidável antes do engarrafamento com temperatura controlada.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor que varia de amarelo pálido a dourado, dependendo do tempo de envelhecimento.



Este vinho costuma apresentar aromas florais e frutados característicos da variedade Riesling, como flores brancas, pêssego, maçã verde e limão.



Na boca, é fresco e vibrante, com sabores de frutas cítricas, como limão e grapefruit, complementados por notas de frutas de caroço, como pêssego e damasco. A acidez é pronunciada, equilibrada por uma doçura residual delicada, típica dos vinhos Riesling da Alsácia.



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

HARMONIZAÇÃO:



Com sua acidez vibrante, frescor e delicada doçura residual, é um vinho versátil que pode harmonizar bem com uma variedade de pratos, grelhados, cru ou levemente cozido em pratos de molho de peixe, frutos do mar, aves, carne branca. Perfeito para costeleta de vitela de carne de porco assado, marisco e queijo de cabra.

