

# GUSTAVE LORENTZ RÉSERVE RIESLING VIN D'ALSACE AOC

-008175


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. 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.


 Envelhecimento em cuba de aço inoxidável antes do engarrafamento com temperatura controlada. A casta Riesling apresenta potencial de envelhecimento de longo prazo, fator que lhe garante uma vívida acidez e aroma frutado.

## NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor amarelo-palha brilhante e límpida.

 No nariz, revela aromas intensos e complexos, destacando-se notas de frutas cítricas, como limão e grapefruit, combinadas com delicadas nuances florais, como flor de laranjeira e acácia, e uma elegante mineralidade que reflete o terroir de Alsácia.

 Na boca, apresenta uma acidez vibrante e refrescante, equilibrada por uma doçura residual sutil, conferindo-lhe uma textura elegante e um final longo e persistente, repleto de sabores cítricos e minerais.

 Temperatura de serviço: Entre 10°C à 12°C.

## HARMONIZAÇÃO:

 Culinária asiática, como sushi, sashimi, curry tailandês ou vietnamita; Frutos do mar, desde mariscos frescos, ostras, camarões grelhados até peixes brancos, como linguado ou robalo; Cozinha alemã, pratos tradicionais alemães, como schnitzel de porco, salsichas, chucrute e pretzels; queijos de cabra, queijo feta, queijo Emmental ou queijos azuis mais suaves; pratos picantes da culinária tailandesa, indiana ou mexicana; e saladas de folhas verdes com vinagrete cítrico, ceviches, carpaccios ou pratos vegetarianos com legumes grelhados.

