

GUSTAVE LORENTZ RÉSERVE GEWÜRZTRAMINER VIN D'ALSACE AOC

- 008173


ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



A Gewürztraminer é conhecida por sua expressividade aromática e pela riqueza de sabores exóticos, tornando-o uma escolha fascinante para os amantes do vinho que buscam algo único e cativante. O Gustave Lorentz Réserve Gewürztraminer Vin D'Alsace AOC exemplifica essas características, oferecendo uma experiência sensorial memorável.

 Alsácia, França

 100% Gewürztraminer


 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.


NOTAS DO ENÓLOGO:


 Apresenta uma cor amarelo dourado com reflexos brilhantes.

Aroma floral expressivo com rosas, flor de laranjeira e jasmim, típicos da Gewürztraminer.

 Notas de frutas tropicais como lichia, maracujá e manga podem ser proeminentes.


Especiarias: Toques sutis de especiarias como gengibre, pimenta branca e cravo podem estar presentes, adicionando complexidade ao aroma.

 Em boca o vinho é suave e fresco, complexo e rico, mas ainda elegante e amigável devido à sua frescura. Sabores exóticos de frutas tropicais dominam o paladar, com destaque para lichia e maracujá. A doçura é equilibrada pela acidez natural da uva. As especiarias presentes no aroma dão profundidade e caráter ao vinho.

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

HARMONIZAÇÃO:

Pratos da culinária asiática, como curry tailandês, sushi, sashimi e pratos indianos condimentados, harmonizam bem devido à sua capacidade de complementar os sabores exóticos e picantes desses pratos. Servir frutas tropicais frescas, como manga, lichia, maracujá ou abacaxi, criam uma harmonização deliciosa, realçando os sabores frutados do vinho.

 Pratos de frango com especiarias e molhos aromáticos, como frango ao curry, frango com gergelim ou frango com molho de manga, são excelentes escolhas de harmonização devido à afinidade de sabores. Pratos da culinária alemã, como salsichas brancas, chucrute e pretzels, harmonizam bem com o Gewürztraminer devido à sua capacidade de complementar os sabores defumados e condimentados desses pratos.

