



Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Zéro Dosage

Elzas, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Relatief warm en zonnig klimaat. De wijngaarden liggen in de Haut-Rhin rond het plaatsje Bergheim. De bodem bevat veel kalk en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden handmatig geoogst en streng geselecteerd op rijpheid - cruciaal bij een zéro dosage wijn. De vinificatie verloopt volgens de méthode traditionnelle met een tweede gisting op fles. De crémant rijpt 3 tot 4 jaar tot zijn dégorgement.

DRUIVEN: chardonnay, pinot noir, pinot blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Verfijnde crémant zonder toevoeging van suikers - dosage - met subtiele aroma's van witte bloemen, Granny Smith en peer. De smaak is fris en droog, maar ook soepel met een opwekkende mousse en een hint van citrus en witte peer.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 5 à 7 graden Celsius als aperitief en natuurlijk bij (voorgerechten met) schaal - en schelpdieren.

Gustave Lorentz



Wijnhuis Gustave Lorentz werd opgericht in 1836, maar de wijngeschiedenis van de familie Lorentz gaat terug tot halverwege de 17e eeuw. Jean-Georges Lorentz, smit én wijnbouwer, was het eerste familielid dat zich in 1748 vestigde in Bergheim in het hart van de Elzas. "Één familie, één dorp en zeven generaties wijnbouwers" is vandaag de dag de slogan van Gustave Lorentz. Georges Lorentz heeft sinds 1995 de leiding en de achtste generatie - zijn drie dochters - maakt zich op om ook in het bedrijf te stappen. Gustave Lorentz bezit in totaal 33 hectare wijngaarden op de heuvelflanken rond Bergheim. Van de 33 hectare is iets minder dan de helft geclassificeerd als Grand Cru. Sinds zijn aantreden heeft Georges een flink aantal moderne inzichten doorgevoerd. Zo ligt de focus behalve op kwaliteit op balans, puurheid, persoonlijkheid en drinkbaarheid. Ook duurzaamheid is voor Georges van cruciaal belang. Sinds 2012 zijn alle eigen wijngaarden biologisch gecertificeerd door EcoCert.