



GUSTAVE LORENTZ FLEURELLE

2022 | 0,75 l

CHARAKTER

Wunderschön, elegant und fruchtig, mit zartem Bouquet, ausbalancierter Mineralik und erfrischender Säure.

FARBNUANCE

leuchtendes Blassgelb

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

als Aperitif, zu Meeresfrüchten, Spargel, Ziegenkäse, Avocado oder geräucherter Forelle

AUSBAU

Stahltank

MARKE | PRODUZENT

Gustave Lorentz

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich,
Alsace Grand Cru Ollwiller

REBSORTE(N)

Muscat, Pinot Blanc,
Sylvaner

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 % vol

TRINKTEMPERATUR

8 - 12 °C

Gustave Lorentz à Bergheim Haut-Rhin -
France

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 43373