

VIN D'ALSACE  
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE



Gustave Lorentz®

## Gewurztraminer Réserve

**Denominazione:**  
Alsazia AOC

**Tipologia vitigno:**  
100% Gewurztraminer

**Terreno di origine:**

Questo Gewurztraminer è posizionato a sud/sud-est, di fronte ai pendii di Bergheim. La caratteristica geologica di questo vitigno è il sottosuolo, dove troviamo predominanza di argilla e calcare. La marna ed i residui calcarei in superficie permettono a questa varietà, naturalmente tardiva, di maturare uniformemente, persino durante l'asciutto periodo estivo. Inoltre nei suoi primi due anni in bottiglia, il calcare favorisce lo sviluppo degli aromi floreali. Questo residuo minerale si perfeziona col passare del tempo.

**Proposte:**

"Gewurz" in tedesco significa spezie. Di fatto, il Gewurztraminer è ricco di sentori di frutta fresca e spezie, e risulta ricco e pieno di corpo in bocca. Tradizionalmente è gustato come aperitivo, con formaggi dal sapore intenso (munster, roquefort...) oppure con desserts. Concedendogli però tempo e quindi maturità, si sposa perfettamente con l'aragosta. Il Gewurztraminer è molto piacevole quando gustato giovane, ma ha delle ottime potenzialità d'invecchiamento (dai 10 ai 15 anni nelle sue migliori annate).

Distribuito da:

  
Philarmónica

