



12

jan 2015

2013 Gustave Lorentz

Skribent: **Vin & Matguiden**

Så jag skulle laga kronärtskockssoppa till min sambo och hennes familj, och det var i stort sätt första gången vi träffades. Första gången jag lagade mat till dom, klart man vill att det skall gå bra, man vill ju imponera lite! Samtidigt så är det viktigaste för mig att min sambo skall bli nöjd med både vin och mat, allt blir så mycket trevligare då, om ni förstår vad jag menar.

Så egentligen så skulle jag kanske ha valt den lite kryddigare Gustav Lorentz Gewurztraminer, men gick på ett mellanting. Vi älskar krispig riesling med lite sting, och därför valde jag detta och hade förtroende för att det skulle vara gott och passa bra till maten.



Den doftar ungt och blommigt utav druvor, lite honung och lime och som jag brukar säga; Den doftar som man föreställer sig att vin doftar när man är sugen på vin. Friskt och lovande! Gustave Lorentz är känd som "Kungen av riesling" och han gör själv för sitt namn. Det märks att man är mycket noggrann med kvalitén oavsett prisklass, och alla druvor skördas för hand för att uppnå perfekt mognad på varje druva- Något som märks i den här väldigt balanserade riesling, och precis som jag älskar, spritter lite på tungan! Precis som man förväntar sig av en riesling från Alsace så är den lite tyngre än en riesling från resten av tyskland och har en tydligare ton av petroleum som är ett tydligt kännetecken för just den här druvan. Vinet är verkligen en klassisk riesling från Alsace, och väl värt sina pengar - Jag blir inte begeistrad men nöjd och glad! Och om jag skall lita på dom andra runt bordet kände dom detsamma!

Skrivet av Emelie Stuxberg för Vin & Matguiden. Foto: Wine Hobbyist