



LOUIS GUNTRUM

Schede tecniche



LOUIS GUNTRUM

Louis Guntrum

RIESLING BRUT SEKT

NOTE GENERALI

Tipologia Deutscher Sekt

Zona produttiva Nierstein, Valle del Reno

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Argilloso e gessoso.

Vinificazione Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento sui lieviti 24 mesi

Dosaggio Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

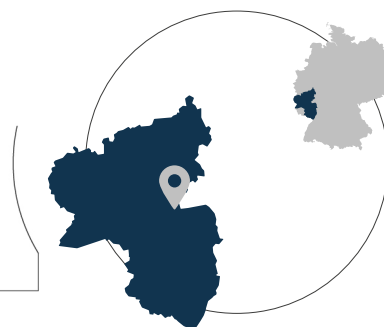
Colore Colore giallo paglierino con perlage fine e integrato.

Profumo Al naso è vibrante e con note persistenti di lime e pesche mature.

Sapore Al palato si distingue per il perfetto equilibrio fra acidità e note fruttate.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo.

Temperatura di servizio 8° C



NIERSTEIN (RENO) / GERMANIA



LOUIS GUNTRUM



ANNO DI FONDAZIONE | 1648



ENOLOGO | DIRK ROTH



VITIGNI | RIESLING, PINOT NOIR



Louis Guntrum

GEWÜRZTRAMINER TROCKEN

NOTE GENERALI

Tipologia Rheinhessen QbA

Zona produttiva Nierstein, vigneti coltivati direttamente sul Reno

Vitigno 100% Gewürztraminer

Tipologia del terreno Terreni argillosi

Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in vasca d'acciaio a 16°C

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Profumo delicato e particolarmente aromatico.

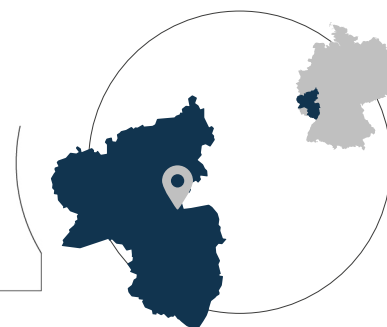
Sapore Note fruttate, pepe, chiodi di garofano e panpepato.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con piatti pregiati e delicati della stagionale primaverile ed estiva.

Temperatura di servizio 8-10° C



NIERSTEIN (RENO) / GERMANIA



LOUIS GUNTRUM



ANNO DI FONDAZIONE | 1648



VITIGNI | RIESLING, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIRK ROTH



Louis Guntrum

NIERSTEIN RIESLING TROCKEN

NOTE GENERALI

Tipologia Rheinhessen QbA

Zona produttiva Nierstein, vigneti coltivati direttamente sul Reno

Vitigno 100% Riesling

Tipologia del terreno Arenaria rossa unica al mondo chiamata Formazione di Nierstein.

Vinificazione Intervento minimo per ottenere un'espressione del terroir il più pura possibile. Macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox a 16°C.

NOTE ORGANOLETTICHE

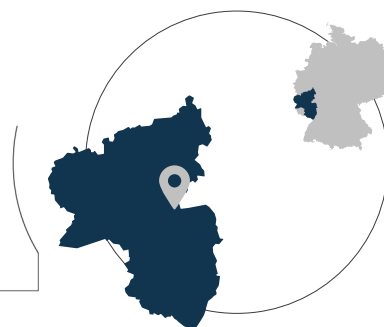
Colore Giallo paglierino.

Profumo Al naso emergono i profumi tipici del terroir, con note fruttate.

Sapore Il sorso è coerente con il naso, con note di pesche bianche e albicocche, accompagnate da una tipica vena sapida.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a frutti di mare, pesce bianco e con la cucina asiatica speziata.

Temperatura di servizio 8-10° C



NIERSTEIN (RENO) / GERMANIA



LOUIS GUNTRUM



ANNO DI FONDAZIONE | 1648



VITIGNI | RIESLING, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIRK ROTH



Louis Guntrum

PINOT NOIR

NOTE GENERALI

Tipologia Rheinhessen QmP

Zona produttiva Vigneti sul Reno

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Vinificazione Il succo prodotto dalla naturale pressatura tra gli acini viene separato per aumentare l'intensità del colore. I succhi e le bucce vengono fatti macerare per 2 settimane. Non viene fatta nessun tipo di filtrazione.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

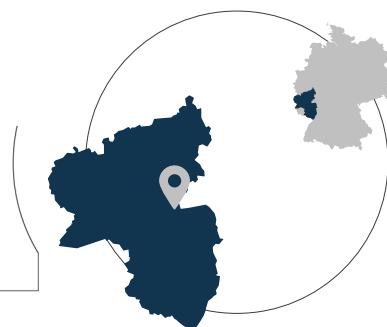
Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso emergono lampone maturo e ciliegie.

Sapore Equilibrato, morbido, maturo. Leggeri sentori di quercia dovuti al periodo in barrique

Abbinamenti Perfetto come aperitivo o per accompagnare la portata principale. Si accompagna alle carni rosse, formaggi e cracker

Temperatura di servizio 16° C



NIERSTEIN (RENO) / GERMANIA



LOUIS GUNTRUM



ANNO DI FONDAZIONE | 1648



ENOLOGO | DIRK ROTH



VITIGNI | RIESLING, PINOT NOIR



Louis Guntrum

PINOT NOIR RESERVE

NOTE GENERALI

Tipologia Rheinhessen QmP

Zona produttiva Vigneti sul Reno

Vitigno 100% Pinot Noir

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Vinificazione Fermentazione e macerazione per 14 giorni sulle bucce. Parte dei succhi fermentano in vasche di acciaio. Battonage 3 volte al giorno.

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere.

NOTE ORGANOLETTICHE

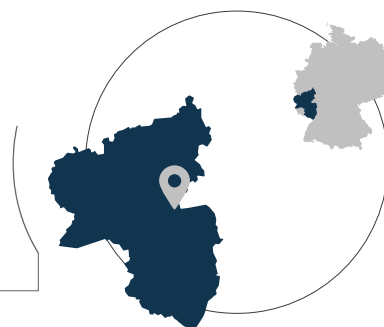
Colore Rosso intenso.

Profumo Al naso emergono lampone maturo e more.

Sapore Complesso, intenso e di bella durata.

Abbinamenti Perfetto per carni rosse e formaggi.

Temperatura di servizio 16° C



NIERSTEIN (RENO) / GERMANIA



LOUIS GUNTRUM



ANNO DI FONDAZIONE | 1648



VITIGNI | RIESLING, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIRK ROTH

