



Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Elsass fruchtig und trocken

Beschreibung:

Der Gentil Hugel vereint den süssen und würzigen Geschmack des Gewürztraminers, den Körper des Pinot Gris, die Finesse des Rieslings, die Traube des Muscat und den Charakter des Pinot Blanc und des Sylvaners. Dieser Wein lässt eine alte elsässische Tradition wieder aufleben, nach der die Weine aus den edlen Rebsorten Gentil hergestellt werden.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Robe. Reintöniges, klares Bouquet nach Akazienblüten, weisser Pfirsich und Limetten, ergänzt durch etwas exotische Würze. Am Gaumen zeigt der Gentil einen schönen Körper, aromatisch mit einer Spur gelbem Apfel, Orangenzeste aber auch Litschi; von guter Dichte, ohne schwer zu wirken; ansprechend und beschwingt im Finish.

Passt zu:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Silvaner, 6% Pinot Blanc, 6% Muscat

Artikelnummer: 0574323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | James Suckling 91/100, Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Silvaner, 6% Pinot Blanc, 3% Muscat |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 6 Monate in Grossholz |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |