



2018 Gentil Alsace AOC

Hugel & Fils

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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich
Region: Elsass
Produzent: Hugel

Bewertung(en): Score 17.5/20

Ausbau: 8 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.5 %

Rebsorte(n): 23.3% Riesling, 21.6% Gewürztraminer, 21.4% Sylvaner, 18.4%

Pinot Gris, 10.5% Pinot Blanc, 4.8% Muscat

Artikelnummer: 0574318



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Hugel & Fils

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 17.5/20

Rebsorte(n): 23.3% Riesling, 21.6% Gewürztraminer, 21.4%

Sylvaner, 18.4% Pinot Gris, 10.5% Pinot Blanc,

4.8% Muscat

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 8 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren