



2018 Gentil Alsace AOC

Hugel & Fils

Elsass fruchtig und trocken

Beschreibung:

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