



2018 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

So facettenreich

Degustationsnotiz:

Hellgelb mit blassgrünen Reflexen. Im Bukett mit weißen Blüten, der Frucht reifer Mango, Passionsfrucht mit einer Spur Ingwer und Pfeffer. Mustergültig elegant und aromatisch am Gaumen: sinnliche Frucht, Zitrusfrische, geröstete Mandeln, alles mineralisch-frisch unterlegt. Diese dezente Mineralik verleiht dem Wein noch mehr Facetten und verleiht köstliche Trinkanimation bis ins lange Finale.

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:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	100% Gewürztraminer
Artikelnummer:	0574418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Gewürztraminer
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren