2019 Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

Hugel & Fils: Elsass-Klassik mit zeitgenössischer Finesse

Beschreibung:
Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Klaraapfel, Ananas und eine dezente Rauchnote sind in der filigranen, gut abgestimmten Nase auszumachen. Crèmige, sehr weiche Struktur mit etwas Limettenaromatik, auch Honig und weisser Pfeffer, enorm gut strukturiert und saftig, weich fliessendes, lange ausklingendes Finale. Der perfekte Partner für frühlingshafte Speisen.
Degustationsnotiz:
Mittleres Gelb, goldener Glanz. Ein Bouquet von zarten, weissen Blüten nach Akazien und Reineclauden, auch etwas Honig. Crèmiger Auftakt, abgelöst von einem körperreichen und harmonisch balancierten Mittelteil, nebst den sich wiederholenden Honignoten auch gelbe Steinfrucht, ausdrucksvoll und sehr intensiv; anhaltendes Finale. Ein fantastischer Essensbegleiter zu Geflügel und Terrinen.
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 18.5/20
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Artikelnummer:	0574619

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Gris

Alsace AOC
Famille Hugel

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch