



## 2019 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

So facettenreich

**Beschreibung:**

Ein Gewürztraminer wie aus dem Bilderbuch: anhaltend aromatisch bis ins 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

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich            |
| <b>Region:</b>        | Elsass                |
| <b>Produzent:</b>     | Hugel                 |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 92/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | in Grossholz          |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Gewürztraminer   |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0574419               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gewürztraminer Alsace AOC**

Famille Hugel

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 92/100           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Gewürztraminer             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | in Grossholz                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |