



## 2022 Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

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

|                       |                                                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                                                                               |
| <b>Region:</b>        | Elsass                                                                                   |
| <b>Produzent:</b>     | Hugel                                                                                    |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                                                                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Grossholz                                                                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 33% Gewürztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0574322                                                                                  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

|                       |                                                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                               |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                                                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 33% Gewürztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Grossholz                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                                                                   |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren                                                          |