



Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Un vin d'Alsace fruité et sec

Beschreibung:

Le Gentil Hugel réunit le goût doux et épicé du Gewurztraminer, le corps du Pinot Gris, la finesse du Riesling, le raisin du Muscat et le caractère rafraîchissant du Pinot Blanc et du Sylvaner. Ce vin fait revivre une vieille tradition alsacienne selon laquelle les vins sont faits à partir de cépages nobles Gentil.

Degustationsnotiz:

Robe jaune clair. Bouquet pur et clair de fleurs d'acacia, de pêche blanche et de citron vert, complété par une saveur un peu exotique. Au palais le Gentil a du corps, il est aromatique avec une touche de pomme jaune, de zeste d'orange et de litchi ; d'une bonne densité sans être lourd; finale rafraîchissante et légère.

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: France

Élevage: 6 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 33% Gewurztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6%

Artikelnummer: 0574322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Herkunft:	France
Notation:	Parker 91/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	33% Gewürztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.