



Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Si riche en facettes

Description:

Un Gewurztraminer comme dans un livre d'images : persistant et aromatique jusqu'en finale.

Profil aromatique:

Jaune clair avec des reflets vert pâle. Bouquet de fleurs blanches avec un fruit qui rappelle la mangue mûre et les fruits de la passion, sur un soupçon de gingembre et de poivre. La bouche est un modèle d'élégance avec des arômes de fruit sensuels, fraîcheur d'agrumes, amandes grillées, le tout sur un fond minéral et frais. Cette minéralité discrète donne au vin encore plus de profondeur et lui confère une délicieuse vivacité jusqu'à la longue finale.

Va bien avec:

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.

Température:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Fabrication: en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Raisins: 100% Gewürztraminer

N° article: 0574419

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 92/100, Score 18/20
Raisins: 100% Gewürztraminer
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Foudre
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Frais, entre 8 et 10 degrés