



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.

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.

Température:

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

Vol. alcool: 14.0%

N° article: 0574423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.