



2015 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Alsace
Producteur:	Hugel & Fils
Notation(s):	
Elaboration:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Gewürztraminer
Référence:	0574415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	France
Notation(s):	
Traubensorte(en):	100% Gewürztraminer
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés