



2016 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

Notation(s):

Elevage: en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s): 100% Gewürztraminer

Référence: 0574416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Gewürztraminer
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés