



2022 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Si riche en facettes

Description:

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

Note de dégustation:

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 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):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Gewürztraminer
Référence:	0574422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Gewürztraminer
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés