



Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Un vino alsaziano secco e fruttato

Beschreibung:

Il Gentil Hugel riunisce il sapore dolce e speziato del Gewürztraminer, il corpo del Pinot grigio, la finezza del Riesling, la vinosità del Moscato e il carattere rinfrescante del Pinot bianco e del Sylvaner. Questo vino fa rivivere un'antica tradizione alsaziana di produzione di vini da nobili vitigni Gentil.

Degustationsnotiz:

Colore giallo chiaro. Bouquet puro e chiaro di fiori d'acacia, pesca bianca e lime, completato da un sapore leggermente esotico. Al palato, il Gentil è corposo e aromatico, con note di mela gialla, scorza d'arancia e litchi. Ha una buona densità senza essere pesante, con un finale rinfrescante e leggero.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a formaggi di capra, prosciutto crudo, ostriche, frutti di mare o semplicemente a un croque-monsieur. È adatto anche a piatti più leggeri come pesce, crostacei, carni bianche, pollame, gratin di verdure o verdure grigliate.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 6 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Sylvaner, 6% Pinot B Muscat

Artikelnummer: 0574323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Silvaner, 6% Pinot Blanc, 3% Muscat
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.