



Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

Alsazia classica con finezza contemporanea

Beschreibung:

Fondata a Riquewihr, in Alsazia, dal 1639, la famiglia Hugel è giunta alla 13a generazione di viticoltori. La tenuta di 30 ettari è situata in una posizione ideale, con vigneti la maggior parte dei quali classificati come Grand Cru. Il Domaine Hugel coltiva solo le migliori varietà di uve alsaziane, con viti che hanno in media 35 anni.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet tenero e floreale di fiori bianchi, acacia e verderame con una nota di miele. L'attacco cremoso è sostenuto da un palato medio corposo e armonioso, con note di miele, sapori intensi ed espressivi di frutta a nocciolo giallo e un lungo finale. Un ottimo accompagnamento per pollame e terrine.

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

Produzent: Famille Hugel

Allevamento: in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 0574624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Gris

Alsace AOC
Famille Hugel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.