



## Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Un vino alsaziano secco e fruttato

**Descrizione:**

Il Gentil Hugel riunisce il sapore dolce e speziato del Gewurztraminer, 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.

**Profilo aromatico:**

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.

**Temperatura:**

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:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 33% Gewürztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6%

**Numero articolo:** 0574322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	33% Gewürztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.