



Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Si riche en facettes

Descrizione:

Un Gewurztraminer che sembra uscito da un libro illustrato: persistente e aromatico fino al finale.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verde chiaro. Un bouquet di fiori bianchi e frutta che ricorda il mango maturo e il frutto della passione, con una nota di zenzero e pepe. Il palato è un modello di eleganza, con sensuali aromi di frutta, freschezza agrumata e mandorle grigliate, il tutto su un fresco sfondo minerale. Questa mineralità discreta conferisce al vino una profondità ancora maggiore e una deliziosa vivacità fino al lungo finale.

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

Vol. alcolici: 14.0%

Numero articolo: 0574423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
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.