



2016 Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

Hugel & Fils: Elsass-Klassik mit zeitgenössischer Finesse

Descrizione del vino:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Klaraapfel, Ananas und eine dezente Rauchnote sind in der filigranen, gut abgestimmten Nase auszumachen. Crémige, sehr weiche Struktur mit etwas Limettenaromatik, auch Honig und weisser Pfeffer, enorm gut strukturiert und saftig, weich fließendes, lange ausklingendes Finale. Der perfekte Partner für frühlingshafte Speisen.

Abbinamenti:

Hervorragend als Begleiter zu Ziegenkäse, Jambon persillé, Austern, Meeresfrüchten oder Croque Monsieur geeignet. Passt ausserdem auch sehr gut zu leichten Speisen wie Fisch, Krustentieren, weissem Fleisch, Geflügel, Gemüseaufläufen und gegrilltem Gemüse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Alsazia
Produttore:	Hugel
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Numero di articolo:	0574616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Gris

Alsace AOC
Famille Hugel

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren