



2018 Gentil Alsace AOC

Hugel & Fils

Un vino alsaziano secco e fruttato

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Alsazia
Produttore:	Hugel
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	23.3% Riesling, 21.6% Gewürztraminer, 21.4% Sylvaner, 18.4% Pinot Gris, 10.5% Pinot Blanc, 4.8% Muscat
Numero di articolo:	0574318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Hugel & Fils

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	23.3% Riesling, 21.6% Gewürztraminer, 21.4% Sylvaner, 18.4% Pinot Gris, 10.5% Pinot Blanc, 4.8% Muscat
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi