



2019 Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

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:	James Suckling 90/100
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	27.1% Sylvaner, 27.1% Gewürztraminer, 16.4% Riesling, 15.9% Pinot Gris, 7% Muscat, 6.5% Pinot Blanc
Numero di articolo:	0574319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 90/100
Varietà d'uva:	27.1% Sylvaner, 27.1% Gewürztraminer, 16.4% Riesling, 15.9% Pinot Gris, 7% Muscat, 6.5% Pinot Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi