



2013 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

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:

Vinificazione: 8 Monate in Grossholz

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.

Varietà d'uva: 100% Gewürztraminer

Numero di articolo: 0574413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

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