



2020 Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Un vino alsaziano secco e fruttato

Descrizione del vino:

Il Gentil \"Hugel\" riunisce il sapore dolce e speziato del Gewurztraminer, il corpo del Pinot grigio, la finezza del Riesling, la vinosità del Moscato e il carattere rinfrescante del Pinot bianco e del Sylvaner. Questo vino fa rivivere un'antica tradizione alsaziana di produzione di vini da nobili vitigni \"Gentil\".

Nota di degustazione:

Colore giallo chiaro. Bouquet puro e chiaro di fiori d'acacia, pesca bianca e lime, completato da un sapore leggermente esotico. Al palato, il Gentil è corposo e aromatico, con note di mela gialla, scorza d'arancia e litchi. Ha una buona densità senza essere pesante, con un finale rinfrescante e leggero.

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: Francia

Regione: Alsazia

Produttore: Hugel

Valutazioni:

Vinificazione: 3 Mesi in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 26% Riesling, 23% Gewürztraminer, 18% Sylvaner, 17% Muscat, 9% Pinot Gris, 7% Pinot Blanc

Numero di articolo: 0574320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	26% Riesling, 23% Gewürztraminer, 18% Silvaner, 17% Muscat, 9% Pinot Gris, 7% Pinot Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi