



2022 Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Un vino alsaziano secco e fruttato

Descrizione del vino:

Il Gentil \"Hugel\" riunisce il sapore dolce e speziato del Gewürztraminer, 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:

Score 17.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in Fulmine

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Varietà d'uva:

33% Gewürztraminer, 30% Sylvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat

Numero di articolo:

0574322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	33% Gewürztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi