



2023 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Si riche en facettes

Descrizione del vino:

Un Gewurztraminer che sembra uscito da un libro illustrato: persistente e aromatico fino al finale.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verde chiaro. Un bouquet di fiori bianchi e frutta che ricorda il mango maturo e il frutto della passione, con una nota di zenzero e pepe. Il palato è un modello di eleganza, con sensuali aromi di frutta, freschezza agrumata e mandorle grigliate, il tutto su un fresco sfondo minerale. Questa mineralità discreta conferisce al vino una profondità ancora maggiore e una deliziosa vivacità fino al lungo finale.

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:

Gradazione alcolica: 14.0 %

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0574423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi