



## 2023 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:

James Suckling 91/100, Score 17.5/20

### Vinificazione:

6 Mesi in grandi botti di legno

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Varietà d'uva:

30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Sylvaner, 6% Pinot Blanc, 3% Muscat

### Numero di articolo:

0574323

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gentil Alsace AOC**

Famille Hugel

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	30% Gewürztraminer, 24% Pinot Gris, 19% Riesling, 18% Silvaner, 6% Pinot Blanc, 3% Muscat
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in grandi botti di legno
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi