



## 2012 Riesling Alsace AOC

Hugel & Fils

**Nota di degustazione:**

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine feine Aromatik von Zitrusfrüchten und grünem Apfel offenbart sich in feiner Harmonie mit weissen Blüten wie Holunder. Ein frischer und lebendiger Ausdruck zeigt der Gaumen, nun auch Stachelbeeren und Limetten, sehr sauber und reintönig, fein balanciert bis ins ansprechende, leicht mineralische Finale.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Alsazia
<b>Produttore:</b>	Hugel
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Numero di articolo:</b>	0574512

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Riesling Alsace AOC**

Hugel & Fils

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren