



2022 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

So facettenreich

Beschreibung:

Ein Gewürztraminer wie aus dem Bilderbuch: anhaltend aromatisch bis ins Finale.

Degustationsnotiz:

(st) Hellgelb mit blassgrünen Reflexen. Im Bouquet mit weissen Blüten, der Frucht reifer Mango, Passionsfrucht mit einer Spur Ingwer und Pfeffer. Mustergültig elegant und aromatisch am Gaumen: sinnliche Frucht, Zitrusfrische, geröstete Mandeln, alles mineralisch-frisch unterlegt. Diese dezente Mineralik verleiht dem Wein noch mehr Facetten und verleiht köstliche Trinkanimation bis ins lange Finale.

Passt zu:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Elsass
Produzent:	Hugel
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Rebsorte(n):	100% Gewürztraminer
Artikelnummer:	0574422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Gewürztraminer
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren