



2022 Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

Alsazia classica con finezza contemporanea

Descrizione del vino:

Fondata a Riquewihr, in Alsazia, dal 1639, la famiglia Hugel è ora alla 13a generazione di viticoltori. La tenuta di 30 ettari è situata in una posizione ideale, con vigneti la maggior parte dei quali classificati come Grand Cru. Il Domaine Hugel coltiva solo le migliori varietà di uve alsaziane, con viti che hanno in media 35 anni.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet tenero e floreale di fiori bianchi, acacia e verderame con una nota di miele. L'attacco cremoso è sostenuto da un palato medio corposo e armonioso, con note di miele, sapori intensi ed espressivi di frutta a nocciolo giallo e un lungo finale. Un ottimo accompagnamento per pollame e terrine.

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 18.5/20 |
| Vinificazione: | 6 Mesi in Fulmine |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Gris |
| Numero di articolo: | 0574622 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Gris

Alsace AOC
Famille Hugel

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Gris |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 6 Mesi in Fulmine |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |