



## 2022 Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Un vino alsaziano secco e fruttato

### Descrizione del vino:

Il Gentil \"Hugel\" riunisce il sapore dolce e speziato del Gewurztraminer, 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:

Score 17.5/20

### Vinificazione:

6 Mesi in Fulmine

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Varietà d'uva:

33% Gewürztraminer, 30% Sylvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat

### Numero di articolo:

0574322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gentil Alsace AOC**

Famille Hugel

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	33% Gewürztraminer, 30% Silvaner, 17% Pinot Blanc, 7% Riesling, 7% Pinot Gris, 6% Muscat
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi