



2022 Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Si riche en facettes

Descrizione del vino:

Un Gewurztraminer che sembra uscito da un libro illustrato: persistente e aromatico fino al finale.

Nota di degustazione:

(st) Giallo chiaro con riflessi verde chiaro. Al naso fiori bianchi, mango maturo, frutto della passione con una nota di zenzero e pepe. Al palato è eccezionalmente elegante e aromatico: frutta sensuale, freschezza agrumata, mandorle tostate, il tutto con un fresco sfondo minerale. Questa sottile mineralità conferisce al vino ancora più sfaccettature e offre una deliziosa animazione di beva fino al lungo finale.

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 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Gewürztraminer
Numero di articolo:	0574422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gewürztraminer
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi