



2014 Gewürztraminer

Vendanges Tardives, Alsace AOC, Famille Hugel

Appartiene all'élite dei più grandi vini di Francia

Descrizione del vino:

Il Gewürztraminer "Vendange Tardive" proviene dalle parcelle più antiche del Domaine HUGEL. Questi appezzamenti si trovano al centro del Grand Cru "Sporen", di cui coltivano la maggior parte della superficie totale di 4,84 ettari. Le uve surmature vengono raccolte molto tempo dopo la vendemmia tradizionale e solo nelle grandi annate. L'effetto della muffa nobile (*Botrytis cinerea*) conferisce al Gewürztraminer un potenziale di invecchiamento quasi illimitato.

Nota di degustazione:

Giallo oro luminoso. Un naso esuberante, controllato e giocoso al tempo stesso, che emana frutti esotici - litchi e mango - e sentori floreali di gelsomino, rosa e fiori d'arancio. Al palato è follemente espressivo: gli aromi di frutta dispiegano le loro molteplici sfaccettature con avidità, seguiti da note di miele e da un accenno di lavanda; eccellente pienezza e una discreta nota fresca per concludere; tiene eccezionalmente bene al palato.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Alsazia
Produttore:	Hugel
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.0 %
Varietà d'uva:	100% Gewürztraminer
Numero di articolo:	0730514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gewürztraminer

Vendanges Tardives
Alsace AOC
Famille Hugel

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gewürztraminer
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	11.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.