


# Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

So facettenreich

**Beschreibung:**
Ein Gewürztraminer wie aus dem Bilderbuch: anhaltend aromatisch bis ins Finale.
**Aromenprofil:**
(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.
**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Rebsorte(n):** | 100% Gewürztraminer |
| **Artikelnummer:** | 0574424 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Gewürztraminer Alsace AOC

Famille Hugel

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Ratings:** | Score 18/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Gewürztraminer |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 13.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch