



Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

Hugel & Fils: Elsass-Klassik mit zeitgenössischer Finesse

Beschreibung:

Seit 1639 ist die Familie Hugel in Riquewihr im Elsass ansässig und führt das Weingut nun in der 13. Generation. Das 30 Hektar große Weingut liegt in bester Lage, mit Weinbergen, die grösstenteils als Grand Cru klassifiziert sind. Auf dem Weingut Hugel werden ausschließlich edle Elsässer Rebsorten kultiviert, deren Rebstöcke im Durchschnitt 35 Jahre alt sind.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, goldener Glanz. Ein Bouquet von zarten, weissen Blüten nach Akazien und Reineclauden, auch etwas Honig. Crémiger Auftakt, abgelöst von einem körperreichen und harmonisch balancierten Mittelteil, nebst den sich wiederholenden Honignoten auch gelbe Steinfucht, ausdrucksvoll und sehr intensiv; anhaltendes Finale. Ein fantastischer Essensbegleiter zu Geflügel und Terrinen.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Famille Hugel

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 0574622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Gris

Alsace AOC
Famille Hugel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Gris
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.