



## 2020 Gentil Alsace AOC

Famille Hugel

Die traditionelle Kunst der Assemblage

**Beschreibung:**

Hellgelbe Robe. Reintöniges, klares Bouquet nach Akazienblüten, weisser Pfirsich und Limetten, ergänzt durch etwas exotische Würze. Am Gaumen zeigt der Gentil einen schönen Körper, aromatisch mit einer Spur gelbem Apfel, Orangenzeste aber auch Litschi; von guter Dichte, ohne schwer zu wirken; ansprechend und beschwingt im Finish.

**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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Elsass
<b>Produzent:</b>	Hugel
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	26% Riesling, 23% Gewürztraminer, 18% Silvaner, 17% Muscat, 9% Pinot Gris, 7% Pinot Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0574320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Gentil Alsace AOC**

Famille Hugel

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	26% Riesling, 23% Gewürztraminer, 18% Silvaner, 17% Muscat, 9% Pinot Gris, 7% Pinot Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren