



## 2022 Pinot Gris

Alsace AOC, Famille Hugel

Hugel & Fils: Elsass-Klassik mit zeitgenössischer Finesse

### **Beschreibung:**

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Klaraapfel, Ananas und eine dezente Rauchnote sind in der filigranen, gut abgestimmten Nase auszumachen. Crémige, sehr weiche Struktur mit etwas Limettenaromatik, auch Honig und weisser Pfeffer, enorm gut strukturiert und saftig, weich fließendes, lange ausklingendes Finale. Der perfekte Partner für frühlingshafte Speisen.

### **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 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Artikelnummer:</b>	0574622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Gris**

Alsace AOC  
Famille Hugel

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Gris
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren