Familie Hugel

Frankreich

Elsass

Gewurztraminer Classic AOC Alsace Blanc 2018

Weingut

Das Elsass kann auf eine Weinbautradition bis zum Beginn unseres Zeitalters zurückblicken. Das Weinbaugebiet wird durch die Gebirgskette der Vogesen vor ozeanischen Einflüssen geschützt – dadurch ergibt sich ein sehr trockenes und warmes Klima, das kräftige, eigenständige und komplexe Weißweine hervorbringt.

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehlt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	7.90 g/l
Säure:	2.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Elsass
Rebsorten:	Gewürztraminer

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Gold gelbfarben, üppiger Duft nach hellen Rosenblüten, Quitten und reifen Birnen, zarte Honignoten und Würze von getrockneten Früchten und Nüssen, opulent und saftig

Passt gut zu

Gänseleber mit Weißkraut, Rotschmierkäse mit Früchtebrot

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Was ist mehr "Elsass" als Sauerkraut oder Rotschmierkäse mit einem schönen Gewürztraminer! Der von Hugel eignet sich auf Grund seiner Sortentypizität hierzu hervorragend, seine Üppigkeit und sein feiner Schmelz vereinen sich perfekt mit den würzigen Aromen. Aber auch mal einfach so, macht dieser wunderbasre Wein Spaß!