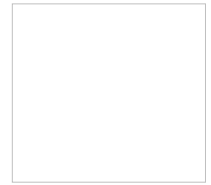


HUGEL GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES



Druivenrassen en vinificatie

Deze Gewürztraminer wordt pas ver na de reguliere oogst, en alleen in de beste jaren, geplukt. De druiven profiteren van edele rotting, wat de wijn een bijna onbeperkt bewaarpotentieel geeft. Deze wijnen behoren tot de absolute top van Frankrijk.

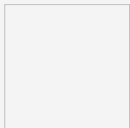
De druiven worden met de hand geoogst en voorzichtig naar de pers gebracht, waar ze zonder pompen of andere mechanische tussenkomst door zwaartekracht worden verwerkt. Na het persen wordt de most gedecanteerd en gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 18 tot 24°C. De wijn wordt slechts één keer geklaard en rijpt vervolgens in de kelders tot het moment van verkoop.

Proefnotitie

De wijn heeft een verleidelijk en complex boeket. Aroma's van rozen, jasmijn en acaciabloemen, aangevuld met exotische tonen van mango en citroen. De wijn is fluweelzacht en elegant, met een prachtige zoetheid die perfect in balans is met een sappige en volle smaak.

Wijn/spijs

Door zijn rijkdom en zoetheid is deze wijn een uitstekende partner voor fruitige desserts. Daarnaast combineert hij fantastisch met een hartige foie gras of een selectie van blauwe kazen.

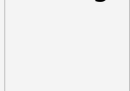


PRODUCENT

Famille Hugel

<p>Al meer dan 380 jaar en 13 generaties...</p> <p>Hugel is een naam die synoniem is met Elzas. Het door Hans Ulrich Hugel in 1639 in Riquewihr opgerichte familiebedrijf, waarvan de initialen nog steeds op het familiewapen staan, staat vandaag de dag bekend als een van de belangrijkste familiebedrijven in de wijnwereld. </p>

Info logo



INFO

Productnummer	815/18	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Elzas	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	11.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	6.5	Biologisch	Nee
Zuurgraad	3.13	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	12
Inhoud	0.375	GTIN product	3300370188061

