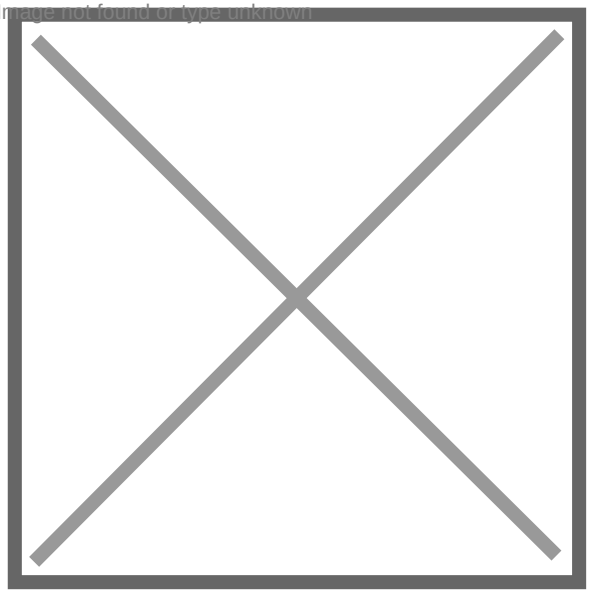
# Gewurztraminer Réserve des Chevaliers 2020 - Marcel Hugg - Alsace - 75cl

Bouche: Elle nous rappelle la fleur d'oranger, le pamplemousse et en fin de bouche, la rose.

Nez: Fragrances florales, de fruits exotiques et notes épicées.

Robe: Or Jaune.




Le vignoble de la Maison Marcel Hugg se situe dans la très ancienne cité médiévale de Bergheim au pied du Haut-Kœnigsbourg, sur la Route du Vin. La superficie du domaine de la famille Hugg s'étend sur plus de 10 hectares de vignes situées dans une région privilégiée. La vinification est pratiquée de façon traditionnelle et bénéficie également d'équipements actuels et performants. Les cuvées issues du vignoble Marcel Hugg sont internationalement reconnues et très appréciées.

## 17.18 EUR

Artcode: 00008218
Vins, Vins blancs

| Informations complémentaires | |
|---|---|
| **Couleur et type** | Blanc |
| **Bouteille** | 75cl |
| **Alcool** | 13,5% |
| **Année** | 2017 |
| **Pays** | France |

| | |
|---|---|
| **Région** | Alsace A.O.P |
| **Producteur** | |
| **Raisin** | Gewurtztraminer |
| **Goût** | Complexe, Floral, Fruité |
| **Plats** | Apéritif, cuisine asiatique, des plats légèrement épicées, foie gras poêlé, Gerookte vis, Pâté |