



Hugel Gentil

OMSCHRIJVING

De eerste sporen van van de naam Hugel dateren van de 13e eeuw. Ruim 2 eeuwen later vestigde Hans Ulrich Hugel zich in Riquewihr dat door de verschrikkelijke dertigjarige oorlog geheel verwoest werd. In 1672 bouwde zijn zoon een huis in Rue des Cordiers met het familiewapenschild boven de deur gegraveerd dat heden ten dage nog altijd in gebruik is. In 1902 verliet Frédéric Emile Hugel het oude familiehuus en vestigde zich in het centrum, wat op vandaag nog altijd het hart van het familiebedrijf vormt.

Hugel streeft naar kwaliteit, hun gouden regel "de wijn zit al in de druif" zegt alles. De persen worden gevuld volgens het principe van de zwaartekracht, pompen zijn uit den boze en alleen de eerste most wordt gebruikt voor het beroemde gele etiket. Hun wijnen worden wereldwijd geëxporteerd naar 100 landen, 80% is export.

Wijn

Gentil is een blend van 5 nobele druivenrassen genaamd naar de oude traditie uit de Elzas, Gentil genoemd. De kruidige smaak van de Gewurztraminer, de kracht van de Pinot Gris, de finesse van de Riesling, de fruitigheid van de Muscat en het verfrissende karakter van de Sylvaner. Wine Spectator geeft aan deze wijn 88/100.

CATEGORIE

Witte wijn

LAND VAN HERKOMST

Frankrijk

STREEK

Alsace

TYPE

wit, fris, mineraal
wit, aromatisch

GERECHT

VIS
gestoomd warm
koude schotel (ook vlees)
rauw (tartaar, carpaccio)

GEVOGELTE
stoofpotje (vol au vent, waterzooi...)

ASPERGES
op zijn Vlaams, mousseline
vinaigrette (koud)

PASTAGERECHTEN
koud
zeevruchten, vis (vongole)
pesto
roomsaus, kaas (quiche, carbonara,
ham-kaas)

SLAATJES
groenten
kaas (geitenkaas, brie, feta)
zeevruchten, vis (garnalen, gerookte
zalm)

WERELDKUENEN, OOSTERS

OVENSCHOTELS
witloof-ham, gehakt-prei, moussaka,

CHARCUTERIE & TAPAS

KAAS
witschimmel kaas (camembert, brie)

JAARTAL

2019

APPELLATIE

Alsace

DOMEIN

Hugel

INHOUD

0.75L

DRUIF

pinot blanc
pinot gris
riesling
gewurztraminer
sylvaner

AFSLUITING

kurk