



## Pinot Blanc Réserve 2022 - Marcel Hugg - Alsace - 75cl

Bouche: Elle est souple et gouleyante et la finale fraîche.

Nez: Arômes de fruits blancs.

Robe: Jaune paille.

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.



**13.55 EUR**

Artcode: 00008250

[Vins](#), [Vins blancs](#)

### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Blanc
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	12,0%
<b>Année</b>	2017
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Alsace A.O.P
<b>Producteur</b>	
<b>Raisin</b>	Pinot Blanc

**Goût**

Floral, Fruité

**Plats**

Salades, crustacés, poissons en sauce, viande blanche