

## GEWURZTRAMINER COLLECTION

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : GEWURZTRAMINER  
 Colore : DORATO, DI OTTIMA LUCENTEZZA  
 Profumo : AVVOLGENTE, INTENSO, DI FRUTTA MATURA  
  
 Sapore : VINO CON UNA BUONA STRUTTURA, AROMA E CORPO DI GRANDE FINEZZA,  
  
 Abbinamento : FEGATO D'OCA IN PADELLA, SCAMPI CARAMELLATI  
  
 Temper. servizio : 8/10° C.



## GEWURZTRAMINER GRAND CRU PFERSIGBERG

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: CRU PFERSIGBERG  
 Vitigno : GEWURZTRAMINER  
 Colore : GIALLO ORO BRILLANTE  
 Profumo : DI GRANDE FRUTTA, ANANAS, TROPICALE  
  
 Sapore : PIENO, PERSISTENTE, DI GRANDE MORBIDEZZA FINALE  
  
 Abbinamento : FORMAGGI STAGIONATI, STILTON, CHÈVRE  
  
 Temper. servizio : 10° C.



## GEWURZTRAMINER TRADITION

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : GEWURZTRAMINER  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO CARICO CON RIFLESSI DORATI  
 Profumo : FRESCO, DI FRUTTA APPENA RACCOLTA, MELA, ANANAS  
  
 Sapore : RIGOROSO, DI GIUSTA RICCHEZZA E OTTIMA BEVA  
  
 Abbinamento : SCAMPI, GAMBERI ROSSI, SPAGHETTI ALLO SCOGLIO  
  
 Temper. servizio : 8° C.



## MUSCAT D'ALSACE COLLECTION

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : MUSCAT  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO TENDENTE ALL'ORO  
 Profumo : FRUTTA MATURA, MIELE  
  
 Sapore : DI COMPOSTA DOLCEZZA, RICCO E DI STRUTTURA IMPORTANTE. LUNGHEZZA  
  
 Abbinamento : FANTASIE DI CROSTACEI E MITILI  
  
 Temper. servizio : 8/10° C.



## PINOT BLANC TRADITION

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : PINOT BLANC  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON RIFLESSI VERDOGNOLI  
 Profumo : FINE E FRUTTATO, SENTORI DI MELA MATURA

Sapore : SECCO SENZA ECCESSO

Abbinamento : FRUTTI DI MARE, PESCE E CROSTACEI SIA ARROSTO SIA SALSATI

Temper. servizio : 8° C.



## PINOT GRIS COLLECTION

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : PINOT GRIS  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO  
 Profumo : AL NASO SVELA POTENTI AROMI DI FRUTTI MATURI E DI FIORI BIANCHI

Sapore : IN BOCCA SI APRE MORBIDO E ROTONDO. L'EQUILIBRIO TRA ACIDITA' E POTENZA ALCOLICA RESTITUISCE CORPOSITA' ED INTENSITA'. FINALE FRESCO E SPEZIATO

Abbinamento : PATE' DI FOIS GRAS, CARNI BIANCHE GRIGLIATE O IN SALSA SPEZIATA

Temper. servizio : 8° C.



## RIESLING COLLECTION RARE

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : RIESLING  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO, RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumo : FRAGRANTE, DI OTTIMA INTENSITÀ

Sapore : SECCO, CALDO E PERSISTENTE

Abbinamento : PRIMI DI MARE, PESCI BOLLITI

Temper. servizio : 8° C.



## RIESLING CUVÉE JEREMY SELECTION GRAIN NOBLES

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : RIESLING  
 Colore : GIALLO ORO INTENSO

Profumo : SECCO, DI RAZZA, CON NUANCE MINERALI

Sapore : VINO DI CARATTERE, BEN EQUILIBRATO E LUNGO IN BOCCA

Abbinamento : PESCE, FRUTTI DI MARE, PIATTI TIPICI ALSAZIANI

Temper. servizio : 8° C.



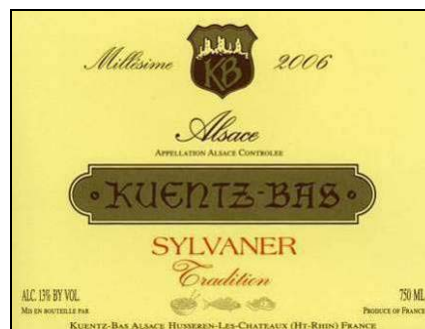
## RIESLING TRADITION

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : RIESLING RENANO  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO CON TRASPARENZA VERDOGNOLA  
 Profumo : BOUQUET SOTTILE DI FRUTTA  
 Sapore : SECCO CON DELICATEZZA  
 Abbinamento : PESCE DI MARE  
 Temper. servizio : 8° C.



## SYLVANER TRADITION

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : SYLVANER  
 Colore : PAGLIERINO CHIARO  
 Profumo : LEGGERO, FRUTTATO  
 Sapore : SECCO, DISSETANTE  
 Abbinamento : PESCI, INSALATE MISTE, AFFETTATI, LUMACHE  
 Temper. servizio : 8° C.



## TOKAY PINOT-GRIS COLLECTION RARE

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : PINOT GRIS  
 Colore : DORATO BRILLANTE  
 Profumo : INTENSISSIMO, DI ENORME COMPLESSITÀ  
 Sapore : GRANDE EQUILIBRIO, AVVOLGENZA, MORBIDEZZA A VOLONTÀ  
 Abbinamento : FEGATO D'OCA INTERO, FORMAGGI STAGIONATI, STRACCHINO NATURALE  
 Temper. servizio : 10° C.



## TOKAY PINOT-GRIS CUVÉE CAROLINE VENDANGE TARDIVE

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : ALSACE (France)      sottozona: HUSSEREN LES CHÂTEAUX  
 Vitigno : PINOT GRIS  
 Colore : GIALLO ORO BRILLANTE  
 Profumo : MOLTO INTENSO, AROMI COMPLESSI DI SOTTOBOSCO, A VOLTE LEGGERMENTE AFFUMICATO  
 Sapore : ELEGANTE, PIENO, PIACEVOLMENTE MORBIDO E RICCO  
 Abbinamento : GRANDE VINO DA MEDITAZIONE, OTTIMO CON IL FOIE GRAS  
 Temper. servizio : 8/10° C.

