

הוגל פינו בלאן

Hugel Pinot Blanc אזור גידול:
אלזאס **ענבים:** פינו בלאן **הליך**
יצור: בציר ידני, סחיטה עדינה ותסיסה
במכלי עץ גדולים בטמפרטורה של
18-24 מעלות. הצללה טבעית במכלים
וסינון עדין לפני הבקבוק באביב. **על היין:**
גוון זהוב בהיר וניחוחות מעודנים של
פריחה אביבית ותפוח עץ ירוק. ליין אופי
צעיר, מלא חיים ורענן. לבן יבש מקסים
ומהנה ביותר.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	פינו בלאן
יקב:	הוגל
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין לבן