



FAMILLE HUGEL



Riesling HUGEL 2011

AOC Alsace, Alsace, 法国

口感清爽，呈现天然酸度。

这款著名的葡萄品种在整个莱茵河谷都享誉盛荣，雅致、精细，具有矿物气息。

这款美酒配搭鱼类、海鲜和其他众多阿尔萨斯特产，相得益彰。

概述

雷司令就如白葡萄中的黑皮诺。是我们最畅销的品种之一，属于迟熟型品种。清爽雅致，陡峭的山坡和丰富的矿物质条件创造其独有风味

年份

2011的严冬有26天零下气温。

4月7日，葡萄藤便早早开始发芽。干燥温暖的五月，使得葡萄藤提前15天开花。

夏日阴凉，潮湿并且阴郁。9月12日开始恢复没有降水、田园诗般的天气，2周后开始收获。果实呈正常大小，有着轻柔的酸味和优质的成熟度。葡萄酒早已令人陶醉，适宜在装瓶后酒体年轻时饮用。

在葡萄园

庄园笔记

仅于久负盛名的里克威尔附近和当地优质的粘土和石灰石葡萄园中，使用手工方式采摘。较为寒冷的冗长生长期，使得本款酒清爽之余，均衡而又口感集中。

酿造

葡萄采摘后被放入小桶中压榨，仅仅使用重力法，不采用机器压制。未发酵的葡萄汁静置几个小时之后，被装入橡木桶内控温发酵（18度到24度）。葡萄酒在冬天自然澄清之前只经过一道压榨工序。来年春天，葡萄酒在装瓶前轻微过滤，之后存放于我们的酒窖内直到上市销售。整个葡萄酒陈酿过程都是用 DIAM 酒塞，防止木塞污染。

演示

3种分辨率 酒瓶和酒标的图片 最大300dpi

葡萄品种

Riesling 100%

13.0 ° % VOL.

产品规格

残糖: 3.6 g/l

酒石酸度: 7.39 g/l

pH值: 3.07

葡萄植株平均年龄: 30 years old

产量: 65 hL/ha

视频

http://v.youku.com/v_show/id_XNjc3Njk5NDAw.html

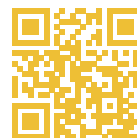
来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主SERGE DUBS的酒评

年轻美妙的颜色，非常明亮清澈，呈淡绿色，略带柠檬黄色。青苹果、醋栗柑橘、葡萄柚、青柠，果香馥郁，和春天盛开的花朵、鲜爽酒香、直接而明了的气息十分和谐。口感上，无以比拟的新鲜酸爽，富含雷司令的活力特点。

2010年备受好评款的有力继承者。

优秀的开胃酒。请在近两年内饮用。在8度时饮用，搭配各种海鲜，贝类，生鱼片、寿司、腌制品、烟熏、炙烤的河海鱼。

2012年5月1日



评论与奖项

Wine Spectator

88

"Crisp and juicy, with hints of lychee and green melon mixing with flavors of green and yellow apple, smoke and pink grapefruit, followed by a moderate, citrus-tinged finish."

Alison Napjus, Wine Spectator, 01/08/2012

"Appetizing aromas of petrol and mineral stoniness are layered on top of green apple and citrus peel. Clean, precise acidity on the palate with attractive bitterness and a crisp, citric finish."

Ellen Bhang, Boston Globe, 27/08/2013

