



FAMILLE HUGEL



Riesling HUGEL 2011

AOC Alsace, Alsace, フランス

自然な酸味の辛口ワイン。ライン渓谷で名高いこのブドウは、素晴らしく上品で繊細、そしてミネラルを備えています。様々な魚介類や、アルザスの伝統料理に非常によく合うワインです。

概要

リースリングは白ワインのピノ・ノワール！この品種は私たちのブドウの中で最も気難しく、最も熟するのが遅い品種です。辛口でエレガント、一番傾斜の激しい斜面の畑において、最も複雑なミネラルを備えた素晴らしい個性を表現します

ヴィンテージ

2011年は、26日間に渡って氷点下を記録した厳格な冬の後、4月7日に早い発芽を迎えました。5月は温かく乾燥していて、予定よりも15日早く開花しました。夏は気温が上がらず湿気が多く、薄暗い天気が続きました。9月12日に始まった収穫の2週間前には天候が回復し、収穫期間中は一度も雨が降ることはありませんでした。非常に良く熟し、優しい酸を備えた適度な収量のブドウを収穫できました。チャーミングで親しみやすく、早飲みタイプのワインです。

ぶどう畑で

リクヴィールとその周辺の、12

の上質な粘土石灰質土壌の畑のブドウを、全て手摘みで収穫します。冷涼な気候と長い熟成により、素晴らしいフィネスと類いまれなる凝縮感を持った、ユニークな辛口ワインが生まれます。

醸造

収穫されたブドウは小さい容器で醸造所まで運ばれ、ポンプや機械は一切使用せず、重力によってプレス機へ移動させます。数時間かけて果汁の澱を落とし、18 から24 で温度管理された樽や大樽で発酵させます。澱引きは一度だけ行われ、低温での安定化は行わず、冬の寒さで自然に清澄されます。翌年の春には、軽くろ過したワインを瓶詰めし、私たちのセラーにて市場へ出荷するまで瓶内熟成させます。

このワインはディアムコルク DIAM を使用しています。

もうブショネのリスクは存在しません。

プレゼンテーション

ボトルショット、ラベル、3タイプ、最大300dpi

ブドウ品種

Riesling 100%

13.00 % VOL.

仕様書

残糖: 3.6 g/l

酒石酸度: 7.39 g/l

pH: 3.07

平均樹齢: 30 年 years old

収量: 65 hL/ha

ビデオ

<http://www.youtube.com/watch?v=S-vmr7uJAgA>



1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ デュプスのテイスティング コメント

美しく輝きがあり若々しいグリーンがかった麦わら色。アロマはフルーティーな個性と完璧に調和し、青リンゴ、西洋スグリ、シトラス、グレープフルーツ、ライム、春の花など、爽快なブーケが華やかで真っ直ぐに表現されています。

口当たりは素晴らしく爽快感に溢れ、完璧に辛口でストレート、活発で生き生きとしたエネルギッシュな酸味を舌が敏感に捕らえます。

2010年は非常に良い出来栄で、2011年はそれに繼ぐに相應しい品質に仕上がりました。

8 が適温で、アペリティブ、魚介類、鮭やマリネ、グリルやスモーク仕立てのお料理によく合います。今から2年以内に飲むのが好ましいでしょう。

2012年5月1日

レビュー & 受賞歴

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

