



HUGEL & FILS
www.hugel.com/cn



Riesling HUGEL 2013 雨果雷司令 2013

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经典菜肴，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，属于晚熟型品种。清爽雅致，由于种植在最为陡峭的山坡上，以及有充足的阳光照射，雨果的雷司令将该品种特点以及最为复杂的矿物质感淋漓尽致地表现了出来。

年份特点

这是非常罕见的一个天气变化剧烈的年份。春季来得比往常要晚，潮湿阴郁闷的春天加上落果使得产量比以往要少。夏天较高的气温以及出色天气情况使得葡萄能够达到完美的成熟度。2013年10月1日我们开始进行采收。葡萄果实非常成熟健康。这个经典的年份也使得我们可以酿出纯净平衡又不失浓郁的经典阿尔萨斯佳酿。在采收即将结束的时期，多变的天气使得我们晚收葡萄酒的采收遇到了困难。

风土与采收

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。较为凉爽的漫长生长期使得这款美酒具有清爽的酸度与美妙的浓郁度。

酿造

在不借助抽水泵以及任何机械干预的情况下，完全采用重力引流法将葡萄置入压榨机内。然后将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换桶工序。来年春天，葡萄酒在装瓶前轻微过滤，之后陈酿于我们的酒窖内直到上市发售。整个葡萄酒酿制生产过程中都是用 DIAM 酒塞，防止木塞污染。

酒精	12.42
残糖	3.8 g/l
酒石酸	7.45 g/l
pH	3.16
葡萄藤平均年龄	30
产量	65 hl/ha
葡萄品种	雷司令 100%



来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主 Serge Dubs 的酒评

年轻活泼的浅绿光泽，水晶般清澈闪耀。香气清爽，水果香气为主，例如青苹果，蜜桃，青柠，迎春花，杏仁。些许植物气息，例如罗勒，苔藓，薄荷等。已经呈现出优雅雷司令应该具备的精细矿物质气息了。非常愉悦的干型酒，清爽，易于饮用，余味展现出清爽感与怡人的水果香气。

现在饮用亦可继续窖藏3年。侍酒温度在8度，可以单独饮用也可以搭配各类海鲜，贝壳类甲壳类菜肴。也可以搭配寿司和生鲜或者腌渍的海产或者淡水鱼，当然烤制，清蒸或者烟熏的做法等都能很好地与其搭配。因为这款酒具有一定的深度且很明显果实相当成熟，所以甚至和奶油酱或者豆豉汁的鱼类都可以很好地相配。



@Hugelwine