



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Gewürztraminer Classic 2016

Große Spezialität unserer Region, wo die Rebsorte die Höhepunkte ihres aromatischen Ausdrucks erreicht. Fruchtig und süß kann er einfach so für sich allein getrunken werden, passt aber wunderbar zu jedem pikanten Gericht: würzigen Speisen, Räucherfisch, orientalischen Gerichten...

Der Jahrgang

Nach drei sehr ertragsarmen Jahrgängen kann 2016 als üppiger Jahrgang bezeichnet werden! Im Gegensatz zu den meisten anderen französischen Weinbaugebieten, die schwer unter Hagelschlag und Frost zu leiden hatten, ist das Elsass in diesem Jahr wohl die Weinbauregion mit dem meisten Glück.

Der Jahresverlauf stellt sich zweigeteilt dar: Zu Beginn war das Wetter besorgniserregend, doch ab Ende Juni nahm es eine positive Entwicklung.

Das Frühjahr verlief nicht ohne Probleme, denn im April und Anfang Mai gab es mehrfach Frostwarnungen. Und das nach einem der mildesten Winter der vergangenen 20 Jahre. Glücklicherweise brachen die Knospen an unseren Rebstöcken erst um den 12. April auf.

Seit Jahrzehnten war kein Juni so niederschlagsreich (157 mm) wie in diesem Jahr! Die Entwicklung im Weinberg musste ununterbrochen sehr aufmerksam verfolgt werden, da es eine für die Region sehr seltene Peronospora-Epidemie gab. Strahlenden Sonnenschein gab es erst gegen Ende Juni, gerade rechtzeitig für einen perfekten Verlauf der Blüte vom 17. bis zum 21. Juni.

Der anschließende Sommer war sehr heiß und trocken, während der Lese herrschte schönes und kühles Wetter (lediglich drei Regentage innerhalb von sieben Wochen), sodass alle Rebsorten perfekt gesunde Beeren hervorbrachten. Aufgrund des verspäteten Jahrgangs begann die Lese erst am 27. September und war somit eine der spätesten und längsten Lesen der vergangenen Jahre.

2016 war der erste Jahrgang seit über zehn Jahren, in dem wir keinen Wein aus edelfaulen Trauben produzierten (Spätlese und Trockenbeerenauslese).

Schneller Gesamtüberblick

Ursprünglich aus Norditalien stammend, ist die Rebsorte zum Symbol unserer Region geworden. Die langsame Reifung bei kühlen Nächten verleiht ihr den vollen Ausdruck. Trocken, aber intensiv aromatisch.

Im Weinberg

Hervorgegangen aus den vorherrschend lehm-kalkhaltigen Parzellen rund um Riquewihir und im Süden von Colmar. Trauben, die ausschließlich von Hand in kleine Behälter geerntet werden, sodass das Lesegut intakt in die Kelter kommt.

Vinifizierung

Die Trauben werden durch Falldruck zu den pneumatischen Keltern gebracht, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung. Nach statischem Vorklären von ungefähr 12 Stunden wird der Most in Holzfässer oder Tanks gebracht, wo die Gärung mit Temperaturkontrolle (von 18°C bis 24°C) erfolgt. Ein einziger Abstich vor dem Winter, bei der der Wein auf natürliche Weise ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird. Leichte, vorsichtige Filtrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreifung in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt. Jahrgang, der gänzlich mit **DIAM**, dem Korken ohne Geschmack, verkorkt wird.

> Alkohol gehalt	13.21%
> Restzucker (g/l)	13.8
> Weinsäure (g/l)	4.22
> pH	3.53
> Durchschnittsalter der Reben	30
> Ertrag	55 hl/ha
> Rebsorten	Gewürztraminer : 100%



Verkostung von Serge Dubs, World's Best Sommelier in 1989:

Die Jugend ist allgegenwärtig. Ausgezeichnete, jugendlich ansprechende, freudige, schimmernde, frische und dynamische Farbe von hellem Pastellgelb mit blassgrünen Reflexen von Pistazie und grünem Matcha-Tee mit üppigen, belebten Tränen.

Stimmiges, wirbelndes Bukett eines wahren, authentischen Gewürztraminers, wundervoll aromatisch und ausgewogen mit der Leichtigkeit und Luftigkeit einer Ballerina.

Bukett von großer Finesse und Erlesenheit: Weißdornblüten, Freesie, Lilie, exotische Früchte, Passionsfrucht, Kaki, Mango und Gewürze wie Ingwer und Sezchuanpfeffer; absolut ausgewogen, harmonisch und erlesen.

Auch der Mund ist ein harmonischer Einklang von schmelzenden, umschmeichelnden und sinnlichen Eindrücken und mit einem geschmeidigen, aromatischen, köstlichen und erfrischenden Abgang und dem Eindruck von verführerischer Trinkbarkeit.

Kann sofort verkostet werden, um die Jugend eines reinen, stimmigen Gewürztraminers zu genießen.

Als Aperitif oder zur Tea Time oder einfach, wenn Sie die Lust auf einen Genusswein überkommt.

Harmoniert zu exotischen Gerichten der marokkanischen, chinesischen, thailändischen, vietnamesischen, koreanischen oder mexikanischen Küche, die süß-sauer, süß-salzig, verschiedene Gewürze und Schärfe kombinieren. Zu deftigen Wild- oder Fischterrinen.

Gut gekühlt (8°C) servieren. Kann sofort verkostet oder 3 bis 5 Jahre gelagert werden.



@FamilleHugel