



FAMILLE HUGEL



Pinot Blanc HUGEL 2010

AOC Alsace, Alsace, Frankrijk

Delicaat, subtiel en goed gestructureerd. Een perfecte aperitiefwijn, zowel fris als rond en bovendien een wijn die overal goed bij smaakt: koude buffetten, wit vlees, vis en schaaldieren.

OMSCHRIJVING

Het is de meest toegankelijke wijn van de Elzas met een constante kwaliteit jaar in jaar uit. De stijl lijkt op een niet op hout gelagerde Chardonnay zoals een Macon of Chablis.

OOGSTJAAR

De winter van 2010 was bijzonder hard, met meer dan 30 dagen onder nul. De temperaturen daalden tot aan -17 ° C. De knoppen kwamen al vroeg op 8 april, maar de bloei begon op 10 juni en nam bijna 3 weken om te voltooien als gevolg van lage temperaturen. Juli was uitzonderlijk warm en zonnig. Augustus en begin september waren koud, vochtig en regenachtig. De ideale weersomstandigheden kwamen vanaf 11 september en er viel geen druppel regen meer gedurende 6 weken. De oogst begon op 27 september en eindigde op 26 oktober. De druiven zijn uitgegroeid met een goede zuurgraad, vergelijkbaar met 1996. De trossen waren echter 30% kleiner dan gemiddeld.

Dit jaar levert schitterende wijnen met een prachtige balans, zuiverheid en fruit. 2010 is een klassiek jaar, met een goed bewaarpotentieel.

DE WIJNGAARD

Geoogst in de eerste dagen van de oogst, uitsluitend met de hand. De wijngaarden bestaan uit klei en kalksteen en liggen in de meest beste locaties in en rond Riquewihr.

WIJNMAKEN

De druiven worden in kleine kuipen naar de pers gebracht waarin deze door de zwaartekracht langzaam worden geperst. Zonder pompen of andere mechanische interventie. Na het persen wordt de most een paar uur gedecanteerd, vervolgens gefermenteerd in vaten (18-24 graden). De wijn wordt slechts één keer overgestoken, voor de natuurlijke klaring in de loop van de winter. De daarop volgende lente wordt de wijn licht gefilterd voor de botteling. De wijn rijpt verder op de flessen in de kelders voordat zij vrijgegeven worden voor de verkoop. De hele productie van deze wijn wordt afgesloten met de speciale DIAM kurk.

PRESENTATIE

Photos of bottles and labels, 3 definitions, max 300dpi

DRUIVENSOORTEN

Auxerrois 50%, Pinot blanc 50%

12.35% % VOL.

SPECIFICATIES

Suikerresidu: 0.4 g/l

Zuurgraad van wijnsteen: 6.49 g/l

pH: 3.23

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25 jaar

opbrengst: 60 hl/ha hL/ha

VIDEO

<http://www.youtube.com/watch?v=HG5-eiBUorU>

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com  

ALCOHOLMISBRUIK IS GEVAARLIJK VOOR DE GEZONDHEID. WAARDEREN EN TE CONSUMEREN MET MATE.



PROEFNOTITIES DOOR SERGE DUBS, WERELDS BESTE SOMMELIER IN 1989

Prachtig jeugdige kleur, fris, levendig en glashelder, met groene en citroengele hinten.

Het bouquet is expressief met veel fruit met fijne aroma's van witte perzik, lindebloesem, voorjaarsbloemen, pistache en verse mos. De smaak is fris, droog en heeft een heerlijke zuivere, jeugdige afdronk.

Serveer de wijn op 8 ° C. De wijn serveren binnen 3 jaar na oogst.

Combineer deze wijn met vis, gegrild of in romige saus. Ook heerlijk bij asperges. En bij geitenkaas.

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com

