FAMILLE HUGEL

Riesling ESTATE 2015

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Unsere erste Wahl, um die großen Böden Riquewihrs zur Geltung zu bringen. Er wird aus Trauben, die ausschließlich auf dem Gut gelesen werden, die meisten in Bio.
Die einzigartigen Mergelböden von Riquewihr geben einen charakteristischen Mineralität.
Ein Wein, der Tiefe und der Geduld.

SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK
Er ist der Pinot Noir unter den Weißweinen! Der Riesling ist unsere anspruchsvollste Rebsorte. Trocken und rassig, findet sie ihren vollen Ausdruck an den steilsten Hängen mit bester Sonnenlage.

DER JAHRGANG
Selten haben wir ein Jahr mit solchen Wetterkapriolen erlebt. Ein später Saisonbeginn mit trübseligem Frühling und geringen Erträgen aufgrund von Verrieseln.
Dank der außergewöhnlich guten Witterungsbedingungen im Sommer konnten die Trauben einen perfekten Reifegrad erreichen. Sehr schöne, gesunde und reife Trauben wurden zu Lesebeginn am 1. Oktober 2013 eingebracht. Im Elsass konnten klassische, intensive, reine Weine mit wundervoller Ausgewogenheit erzeugt werden. Allerdings haben erneute Wetterkapriolen ganz am Ende der Weinlese die Produktion von Weinen aus späten Sorten beeinträchtigt.

IM WEINBERG
Die Mergel von Riquewihr verleihen diesem Riesling die charakteristische Mineralität vom Schoenenbourg

WEINHERSTELLUNG
Kelter arbeitet durch Falldruck, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung.
Nach statischem Vorklären während einiger Stunden wird der Most in Holzfässer oder Tanks gebracht, wo die Gärung mit Temperaturkontrolle (von 18 bis 24 °C) erfolgt. Ein einziger Abstich vor dem Winter, bei dem 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 Korkgeschmack, verkorkt wird.

VORSTELLUNG
Geology and terroirs of Riquewihr

REBSORTE
Riesling 100%

14.07 % VOL.

TECHNISCHE DATEN
Restzucker: 6.5 g/l
Weinsäure: 7.81 g/l
pH: 3.04
Durchschnittsalter der Reben: 35 years old
Ertrag: 50 hl/ha hL/ha

VIDEO
http://www.youtube.com/watch?v=O6rGY4jxMT4

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

oCo8QD

VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989
Seidig glänzende, intensive Farbe von sehr verführerischer Optik, ansprechendes Strohgelb mit zahlreichen hellgrünen Reflexen, wundervoller Glanz und seidiges Strahlen mit dichten, gleichmäßigen Tränen.
Das geradlinige, spontane, komplexe, ausdrucksvolle, wundervoll aromatische, fruchtige und blumige Bukett zeigt einen subtilen Anklang von Mineralität, Gesteinsnoten sowie der komplexen Typizität des Terroirs von Riquewihr, gelungene zart schmelzende Harmonie; wundervoll reife Trauben, Golden Delicious, Birne, Mandelblüten, Frangipaniblüten, Honig und Bienenwachs.

Im Mund wird man vom Charakter und der Geradlinigkeit dieses trockenen Riesling überwältigt, genau das richtige Maß, um den Gaumen wachzukitzeln, regt dazu an, mit diesem großen, gut strukturierten Wein seinen Durst zu löschen, wahrhaft saftig, von perfekter Ausgewogenheit und Harmonie.
Bemerkenswerter Geschmack und ansprechende Schmackhaftigkeit im Abgang. Mundet bereits jetzt hervorragend.
Wein von höchstem Genuss, der 5 bis 8 Jahre lagerfähig ist. Serviertemperatur: 8°C.
Harmoniert mit Seefisch, gebratenem Steinbutt, Rochen an Nussbutter, Languste und Hummer, Süßwasserfisch, Hecht an Riesling, Räucheraal, Kalbsfrikassee, Saibling.

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.