



FAMILLE HUGEL

▶ Alkoholgehalt	12.5%
▶ Restzucker (g/l)	0.1
▶ Weinsäure (g/l)	5.28
▶ PH	3.6
▶ Durchschnittsalter der Reben	30Ja
▶ Ertrag (hl/ha)	35
▶ Rebsorten:	Pinot Noir 100%

Verkostung

Schöne Farbe voller Tiefe, schön glänzend, lebhaft, typisch für die Rebsorte Pinot Noir, jung, sehr angenehm, schmeichelnd, Bordeauxrot, intensives Granatrot der Sauerkirsche. Dicke, ebenmäßige und glänzende Tränen.

Wundervoll frisches, lebhaftes, sehr ausdrucksstarkes und offenes, recht komplexes, herrlich aromatisches, fruchtiges und angenehm üppiges Bukett. Es finden sich die für die Rebsorte Pinot Noir und für gesunde, vollreife Beeren so typischen kleinen roten Früchte: Himbeere, rote Johannisbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, Preiselbeere, Weißdorn, Hagebuttenkonfitüre, mit zusätzlich leichten Vanille- und Rauchnoten, Veilchen, Weißdorn und Pfifferling.

Am Gaumen offenbart sich ein harmonischer, schmelzender, abgerundeter, zarter, eleganter Wein mit üppigem Mund von wunderbarer Länge. Die gut eingebundene Tanninstruktur verleiht ihm Länge und Tiefe. Im Abgang zeigt sich der wundervoll durststillende, fruchtige und florale Aromen Ausdruck.

Sie können diesen Wein jetzt oder im Lauf der nächsten 5 Jahre bei 16°C zu weißem Fleisch, Kalbsmedaillons, gebratener Schweinshaxe, Geflügel aus dem Ofen, Seefisch oder Süßwasserfisch vom Grill oder aus dem Ofen, zu Perlhuhn, Schinken und Wurstaufschnitt oder auch zu Lammkeule, Rindfleisch Eintopf oder zu gebratenem Geflügel genießen.

PINOT NOIR GROSSI LAUE 2012

Grossi Laüe bedeutet Große Lage in Elsässisch, es ist das Ebenbürdige eines „Großen Gewächs“ in Deutschland oder eines „Grand Cru“ von Burgund.

Der Jahrgang

12 Tage sibirische Kälte im Februar (-18°C), Austrieb Anfang April, Blüte, die sich über 3 Wochen erstreckte. Tauriger Sommeranfang, aber hervorragender August. Beginn der Lese von hervorragenden Trauben ab 24. September. Kapriziöses Wetter während der meisten Zeit der Lese. Öfters anständiges Wetter.

Schöne klassische und ausgewogene Weine, im Stil von 2011, darüber hinaus voll und konzentrierter, aber schnell trinkreif. Keine Beerenauslesen bei Hugel 2012.

Schneller Gesamtüberblick

Dieser Wein entwickelt sich ständig weiter, nach und nach je älter seine kleinen Parzellen werden, die wir seit den 1990er Jahren bepflanzen.



vinous
90/100



Im Weinberg

Dieser „Grossi Laüe“ hat als Mittelpunkt eine Parzelle, die 1985 erworben und 1966 im Ortsteil Pflostig, bepflanzt wurde, einem Terroir, das den großen Böden Burgunds ähnelt. Erträge in der Größenordnung von 35 hl/ha und bei Graden von über 14°.

Vinifizierung

Entrappte Trauben und Maischegärung von ungefähr 2 Wochen mit manuellem Herunterdrücken des Tresterhuts für eine bessere Extraktion. Der Ausbau erfolgt dann nach der malolaktischen Gärung während fast 10 Monaten in Barrique-Fässern, die teilweise erneuert wurden.

Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Korkgeschmack, verkorkt wird.



#FamilleHugel