



FAMILLE HUGEL



Famille Hugel, Sélection de Grains Nobles, AOC Alsace, Blanc, 1998

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Wahrer Nektar von einer quasi unbegrenzten Langlebigkeit. Wein von einer Fülle und Kraft ohnegleichen, der andächtig für sich allein bei einem großen Anlass verkostet werden sollte.



SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK

Diese Weine, die aus Trauben hervorgehen, die am Weinstock überreif geworden sind, werden nach der klassischen Lese geerntet und nur in den großen Jahren. Die Wirkung der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) verleiht ihnen eine quasi unbegrenzt lange Alterungsfähigkeit. Sie gehören zur Spitzenklasse der größten Weine Frankreichs.

DER JAHRGANG

Fourth great vintage in a row, for the first time this century in Alsace ! The weather was uneven all year, but flowering passed without incident, followed by a heatwave from early August until 15th September. The harvest began early, on 24th September, giving very good results for our bought-in grapes. Grapes from our own Estate were picked under ideal conditions, and gave an appreciable quantity of late-picked over-ripe wines. An excellent crop of Gewürztraminer made up for the very small harvest in 1997.

IM WEINBERG

Unsere Gewürztraminer SGN stammen aus den ältesten Parzellen der Domäne HUGEL, die inmitten des Grand Cru Sporen liegen, von denen wir den größten Teil der 4,84 Hektar des ursprünglichen Bodens bewirtschaften.

Datum der Lese: 23 & 28. Oct. 1998

Potenzieller Alkohol: 19°6

WEINHERSTELLUNG

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, wo der Wein auf natürliche Weise geklärt wird. Schonende Grobfiltrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreifung in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt.

VORSTELLUNG

Fotos der Flaschen und der Etiketten, 3 Auflösungen, max. 300dpi

REBSORTE

Gewürztraminer 100%

13° % VOL.

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 113 g/l

Weinsäure: 4.6 g/l

pH: 4.14

Durchschnittsalter der Reben: 35 years old

Ertrag: 14 hl/ha hL/ha

VIDEO

<http://www.youtube.com/watch?v=JBzNm1kvvWY>

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.



VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989

Er begeistert bereits mit dem ersten optischen Eindruck. Der Wein, süß und verführerisch, läuft er elegant langsam am Glas entlang und entfaltet seine seidige, samtige Farbe mit Nuancen von sehr strahlendem Gold.

Einzigartiges Bouquet mit einer Dichte und Konzentration, bei denen uns der Reiz der kräftigen Aromen gefangen nimmt, uns mit einer perfekten Harmonie von orientalischen Geschmacksrichtungen, Gewürzen, Orangenblüten, Marshmallows, Honig, Korinthen, etc. betört.

Likörartig, rund, wie gewünscht geschmeidig, gehaltvoll, voll und fleischig, wobei er geschmacklich eine feine und süße Ausgewogenheit aufweist.

Eine SGN, bei der es für einen Liebhaber likörartiger Weine ein Muss ist, ihn in seinem Keller zu haben.

Sollte bei 6 ° getrunken werden und kann 15 bis 20 Jahre lagern, für sich allein, wegen der Freude, eine große Begeisterung zu erleben. Mit einer Stopfleberterrine, gebratener Gänseleber mit Quitten, Obst-Tarte, Roquefort, Stilton.

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.

