FAMILLE HUGEL

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

AOC Alsace, Alsace, フランス

遅摘みワインに関する法律を起草したヒューゲル家にとって、何世代にもわたる特別なワイン。特別な機会に大切に飲まれる、偉大な力と寿命をともなったワイン。

概要
このワインは単一の完熟したブドウと干しブドウが、一粒一粒手摘み厳選され、最高の年のみ造られます。貴腐菌の働きにより、ほぼ無限大に熟成が可能です。フランスの偉大なワインの中でも優れたワインの一つ。

ヴィンテージ
アルザスでは今世紀初めての、４ヴィンテージに渡って続いた偉大な年。天気は年間を通して変わりやすかったが、開花は８月初旬から９月15日まで続いた熱波の後、無事に終わった。収穫は早めの９月24日に始まり、買い付けブドウに良い結果をもたらした。私たちの所有畑のブドウの収穫は理想的な環境の下になされ、大量の遅摘みブドウによる完熟ワインができた。

ぶどう畑で
リアス式の粘度泥灰と石灰が表面に浮き出た特級畑スポーレンは、リン酸が非常に豊富。その畑の中心部はヒューゲルの中では最も古い区画で、そこより一粒一粒厳選された完熟ブドウにより造られます。
収穫日：１９９８年１０月２３日と２８日　潜在アルコール：１９．６％

醸造
収穫されたブドウは小さい容器で醸造所まで運ばれ、ポンプや機械は一切使用せず、重力によってプレス機へ移動させます。数時間かけて果汁の澱を落とし、18°Cから24°Cで温度管理された樽や大樽で発酵させます。澱引きは一度だけ行われ、低温での安定化は行なわず、冬の寒さで自然に清澄されます。翌年の春には、軽くろ過したワインを瓶詰めし、私たちのセラーにて市場へ出荷するまで瓶内熟成させます。このワインにはブショネのリスクがない「ディアムコルク」を使用しています。

プレゼンテーション
ボトルショット、ラベル , 3タイプ、最大300dpi

ブドウ品種
Gewürztraminer 100%

13 ° % VOL.

仕様書
残糖: 113 g/l
酒石酸度: 4.6 g/l
pH: 4.14
平均樹齢: 35 years old
収量: 14 hl/ha hL/ha

ビデオ
https://www.youtube.com/watch?v=kENcfbrA8I8

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

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。

1NABSJ

1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュプスのテイスティング・コメント
予想は明らかに第一印象どおり。グラスの中を物憂げにグルグルと渦まき、明るく輝かしい黄金色を帯びたサテンやシルクのような、洗練された優雅なイメージ。香りはユニークでうっとりするほど完璧、凝縮していて、深く、調和のとれたオリエンタルスパイスのパワフルな香り、オレンジの花、マシュマロ、蜂蜜、スグリのリキュールのような甘みと、完璧な豊かさと熟成感、優雅にバランスがとれていて口当たりが良い。このSGNは遅摘みワインすべてのファンがセラーに持つべき一本。提供温度は６℃かセラー温度。１５年から２０年、感動的な経験として楽しんで欲しい特別なワイン。フォアグラ料理はテリーヌやマルメロを添えたパンフライ、またはフルーツタルト、チーズはロックフォールやスティルトンなどと合わせて。

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

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。

1NABSJ