



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パーレンは、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 から24 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わず、冬の寒さで自然に清澄されます。翌年の春には、軽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「ディラムコルク」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=kENcfbrA8l8>



1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュブ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、完璧な豊かさや熟成感、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℃がセラー温度。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。

