



FAMILLE HUGEL



Gentil HUGEL 2012

AOC Alsace, Alsace, Frankrike

Vår eneste vin som er en blanding av flere drue varianter. Den perfekte introduksjon til Alsace-viner. En vin som passer til de fleste anledninger.

OVERSIKT

Denne vinen gjenoppliver en gammel Alsace tradisjon at vinene satt sammen av edle druetyper ble kalt "Gentil". Gentil "Hugel" bringer sammen den krydrede smaken av Gewurztraminer, kroppen av Pinot Gris, finesse av Riesling, fruktaroma av Muscat og den forfriskende karakteren av Sylvaner.

DEN VINTAGE

12 days of bitter cold in February (-18°C), budburst early April, flowering spread over 3 weeks.

Damp early summer but superb August. Harvest began on 24 September. Superb grapes.

Patchy weather during part of the harvest then fine sunny intervals.

Fine well-balanced classic wines, similar to 2011 but richer and with more depth, yet already accessible.

Hugel did not make any SGN in 2012.

VINTREET

Et kaleidoskop av fruktaromaer, produsert utelukkende fra håndplukkede druer i overveiende leire og kalkstein jordsmonn, fra et dusin av de mest favoriserte vinmarker i og rundt Riquewihr. En kjølig og lang vekstsesong gir denne unike tørre vinen stor finesse og uovertruffen smak.

VINLAGING

Druene høstes i små kurver som fraktes til pressen, som blir fylt ved hjelp av tyngdekraften, uten pumping eller annen mekanisk intervensjon. Etter pressing, dekanteres mosten i noen timer, før gjæringsprosessen starter i temperaturregulerte fat eller tanker (ved 18 °C til 24 °C). Vinen tappes av bunnfallet bare én gang, før naturlig klaring av vinen skjer i løpet av vinteren. Neste vår, blir vinen lett filtrert før tapping, og flaskene lagres for modning i våre kjellere inntil de blir frigitt for salg. Hele produksjonen av denne vinen er lukket med DIAM korken uten risiko for korkaroma.

PRESENTASJON

Photos of bottles and labels, 3 definitions, max 300dpi

DRUER

Sylvaner & Pinot Blanc 41%, Pinot gris 23%, Riesling 20%, Gewurztraminer 14%, Muscat 2%

12.8° % VOL.

SPESIFIKASJONER

residual sukker: 1.3 g/l

Vinsyre: 6.11 g/l

pH: 3.23

Gjennomsnittlig alder: 25 years old

Utbytte: 65 hl/ha hL/ha

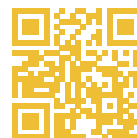
VIDEOER

<http://www.youtube.com/watch?v=Y8gMySy2iE8>

Famille Hugel

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

ALKOHOLMISBRUK ER FARLIG FOR HELSEN DIN. FORBRUKER OG NYTE I MODERERING.



SMAKSNOTATER AV SERGE DUBS, VERDENS BESTE SOMMELIER 1989

Very bright young pale green colour with silvery hints, fresh and lively, it clings quite tightly to the glass.

Frank, open and crisply aromatic, it has blossomy floral tones (rose, jasmine, may, linden, acacia, almond), with fruit (white peach, pear, bitter orange) and spice (citron, cardamom, liquorice). Its bouquet is fresh, young and deeply fragrant.

Discreetly elegant and dry, with nice body and length, lightly opulent, its finish is crisply scented and aromatic.

Enjoy this wine young, for its frank, aromatic bouquet, reflecting the diversity of each Alsace grape variety.

Serve chilled at 8°C as an aperitif, with appetisers, tapas or fish: fresh, marinated, grilled or sushi, with tempura, lightly spicy dishes, Indian, Indonesian or Mexican. Try it too with paella, with lobster or crayfish "au gratin", with Munster cheese, or with oven-roasted game birds.

ANMELDELSER OG PRISER

Double thumbs up for the 2009 !

"Gary Vaynerchuk continues his travel through Norway with more well-priced wines, an interesting white blend from Alsace"

Gary Vay-ner-chuk, Daily Grape, 14/11/2011

50 Wines You Can Always Trust

"Here are our picks for the most reliable, most readily available wines in the world - 50 wines that won't let you down.

This venerable Alsace producer makes a wide range of white wines, yet its best-known wine is also its most affordable."

Ray Isle, Food & Wine, 02/04/2013

"If you are looking for a wine that encapsulates Alsace, it is Gentil. It is Hugel's most accessible wine by price and quality. Hugel calls it "the perfect introduction to Alsace". It is a blend of the six classic varieties, sylvaner and pinot blanc being more dominant.

Crisp green apple, floral and citrus notes on the nose. Medium body with refreshing acidity and a clean finish. An approachable, easy to drink style. Perfect on its own, but will pair well with seafood-based dishes from sushi to steamed fish."

Sarah Wong, South China Morning Post, Hong Kong, 03/04/2014

Famille Hugel

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

ALKOHOLMISBRUK ER FARLIG FOR HELSEN DIN. FORBRUKER OG NYTE I MODERERING.

