



HUGEL & FILS
www.hugel.com/cn



Riesling JUBILEE HUGEL 2008 雨果周年庆典雷司令 2008

自十七世纪起就以出产优质雷司令著名的特级园绍南堡，我们的雨果周年庆典就是对它风土与优质的完美诠释。深邃，文雅，浓郁的矿物质味，它会随着瓶存数年而越发出彩，窖藏陈年潜力可以达到数十年之久。

概述

这是一款伟大经典的雷司令作品。现在已经开始展现出她的魅力，而 8 年或者更久之后可以变得更加复杂。矿物质味以及悠长复杂的回味使得它可以很理想地与名贵海鲜或者鱼类菜肴搭配。

年份特点

优秀的气候条件几乎是 2007 年的翻版。四月底发芽已是很晚，但五月十分温暖，阳光充足，所以花期开始于 6 月 15 日，持续两个多星期才完成。七月和八月特别凉爽，温度几乎没有上升，但在九月中旬，印度般的夏季到来，没有一滴降雨。一直晴空万里，但气温相对凉爽。其结果是葡萄成熟缓慢而充分，非常健康，具有优良的酸度。2008 年年份可谓先天优秀，相信随着时间推移，也会被证明是一个杰出的年份。

风土与采收

这款雨果周年庆典雷司令产自特级田绍南堡中心地带最好的雨果世家的地块。几个世纪以来，这片优秀而历史悠久的地块几乎只种植雷司令品种。这片土壤富含养料，土壤构成有上迭石灰岩、泥灰岩、白云岩和石膏，再覆有精细的季硅质砾石、孚日砂岩和壳灰岩层，东端还露出了黑侏罗统泥灰石灰岩。

酿造

在不借助抽水泵以及任何机械干预的情况下，完全采用重力引流法将葡萄置入压榨机内。然后将葡萄汁静置几个小时，之后被装入橡木桶内控温发酵（18 度到 24 度）。葡萄酒在冬天自然澄清之前只经过一道换桶工序。来年春天，葡萄酒在装瓶前轻微过滤，之后陈酿于我们的酒窖内直到上市发售。整个葡萄酒酿制生产过程中全部采用 DIAM 酒塞，防止木塞污染。

› 酒精	12.3
› 残糖	2.8 g/l
› 酒石酸	8.04 g/l
› pH	3.03
› 葡萄藤平均年龄	30
› 产量	45 hl/ha
› 葡萄品种	雷司令 100%



来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主 Serge Dubs 的酒评：

稻草黄中带有少许绿色，具有一定深度，同时又显得明亮活泼。轻柔的水果香气以及十分开放，带有黄桃与杏子的香味。美妙的矿物质感以及一些白松露的气息让人感受到这无疑是一款来自拥有出色风土地块的雷司令。这是多么得富有表现力的香气啊！入口为干型，结构完整，复杂芳香，富有特色。这是一个精致典型的来自里克威尔村特级园绍南堡的雷司令！

现在已经适宜享用，或者还可以再窖藏 3 至 5 年。侍酒温度在 8 度，适宜搭配贝壳类，海鲜，烟熏鱼，鳗鱼，青鱼等。而窖藏陈年 3 至 4 年后，可以搭配烤制或者佐以酱汁的鱼类，大比目鱼，安康鱼，龙虾，小龙虾等。这是一款十分适宜佐餐的佳酿。



@Hugelwine

