



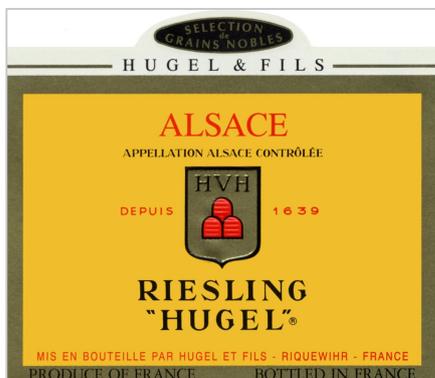
FAMILLE HUGEL



Riesling SGN S 2000

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Große Spezialität seit mehreren Generationen der Familie Hugel, die das Gesetz über die Vendanges Tardives und die Grains Nobles abgefasst hat. Wein von einer großen Süße und einer unglaublichen Langlebigkeit, der im Laufe der Zeit „seinen Zucker verdaut“. Der seltenste der SGN



SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK

Auf diese SGN sind wir am meisten stolz, denn sie wird im Durchschnitt 2 Mal in einem Jahrzehnt produziert!

Der Riesling ist unsere anspruchsvollste Rebsorte, denn sie ist auch die späteste. Sehr kapriziös bei der Entfaltung der Edelfäule bringt er die Quintessenz von Schoenenbourg zum Ausdruck.

DER JAHRGANG

Alle Produzenten aus der Welt des Weines müssen von einem unvergesslichen Jahrgang geträumt haben, den das Jahr 2000 hätte hervorbringen sollen. Im Elsass ist der Jahrgang 2000 einer der besten der letzten Jahre geworden, mit angemessenen Mengen und sehr hohen Reifegraden für alle Rebsorten.

Feine Regenfälle Mitte Oktober haben uns daran gehindert, dass wir einen wirklich außergewöhnlichen Jahrgang erhielten, aber mit den angemessenen Mengen und sehr guten Reifegraden ist die Ausgewogenheit zur Stelle, auch für die einfachsten Weine. In unserer eigenen Domäne liegen die Ergebnisse über unseren Erwartungen mit kleinen Mengen an SGN, die noch lange in Erinnerung bleiben werden. Die Säuregrade sind hervorragend und die Weine gehaltvoll und sehr ausgewogen.

IM WEINBERG

Hervorgegangen mitten aus den ältesten Parzellen unserer Domäne im Schoenenbourg, dem historischen Boden, der für den Riesling gedacht ist.

Trauben, die ganz zum Schluss der Lese geerntet wurden, um die Wachstumsperiode zu verlängern.

Datum der Lese: 24. Okt. 2000

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

Riesling 100%

6.7° % VOL.

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 295 g/l

Weinsäure: 8.3 g/l

pH: 3,67

Durchschnittsalter der Reben: 35 years old

Ertrag: 6 hl/ha hL/ha

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.



VIDEO

<http://www.youtube.com/watch?v=Nbn7bR97HwA>

VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989

Allein durch sein Aussehen wird Sie dieser außergewöhnliche Wein mit seinem Glanz und dem kristallklaren Strahlen in seinen Bann ziehen, mit den sehr intensiven goldgelben Reflexen, einem Hauch von topasfarbenem Orange, mit zahlreichen und langen Schlieren, die an der Glaswand herunterfließen.

Das weiche Bukett von likörartiger Süße, die aus der Überreife herrührt, ist gut integriert in die spritzige Lebhaftigkeit, die die Handschrift des lebendigen und spritzigen Temperaments der Rebsorte Riesling aufweist, dies selbst bei diesem Wein mit Edelfäule. Zu den Aromen nach Honig, recht reifer Banane kommen Johannisbeere und wilde Heidelbeere hinzu.

Der Geschmack ist ein Kontrast, der sich teilt zwischen dem likörartigen Charakter des Weines und einer rassigen und distinguierten Ergänzung, die einer unterstützenden edlen Säure zu verdanken ist, das Eine zurückzuführen auf die Überreife der Trauben am Weinstock, das Andere auf das Temperament der Rebsorte Riesling.

Wein, den man bei 6 ° trinken sollte, für sich allein, um einen Nektar zu genießen, das Geschenk der Natur, dem man sehr selten begegnet. Lagerwein für 15 bis 30 Jahre.

Mit Obst-Tarte, Rhabarber, Johannisbeere, Ananas, Mandeln oder Leberpastete.

Famille Hugel

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

