



HUGEL & FILS
www.hugel.com/cn



Riesling JUBILEE HUGEL 2009 雨果周年庆典雷司令 2009

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它的魅力，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

2009 年份不仅是阿尔萨斯的绝佳年份，如同 1990 年份一样，也是整个欧洲的伟大年份。但 2009 年对于我们来讲，也是一个感人的年份。虽然慈祥的“叔叔约翰尼”（Uncle Johnny）离开了我们，但两个年轻的兄弟让·弗雷德里克和马克·安德烈却给这个年份画上了强烈的印记。他们通力合作，完成了两兄弟第一个年份的采收。这是一个丰腴而和谐的年份，果实的成熟度达到了历年最佳。这也是自 2001 年以来的第一次，我们可以酿造全部系列酒款，包括晚收型雷司令以及贵腐选粒雷司令。

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	13.55
残糖	8.0 g/l
酒石酸	7.29 g/l
pH	3.13
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：

非常吸引人的深稻草黄色，很好的浓郁度，明亮中泛出一抹淡绿色，酒泪柔软轻盈，沿壁而下。香气清晰、干净、开放、浓郁、密集、复杂宜人而芳香，葡萄完美成熟，但没有过熟使得酒本身展现出果香、花香和微妙的矿物质味道。

完美的风土为它带来富有表现力而活泼的香气，极佳的均衡与和谐。这款酒完美地满足整个口腔，口感美妙、甜美、宽广、多汁，有美丽清新的酸度支撑，杰出而具有强烈的个性与气质。这是一款美味绝佳的葡萄酒，余味十分芳香，悠长而复杂。整体非常和谐柔顺。

这款酒现在饮用已经非常喜人，也适合再窖藏 5 至 15 年。非常适宜餐酒搭配饮用，适饮温度为 8 度，您可在必要时醒酒。宜配大菱鲆、鲈鱼、安康鱼、龙虾、小龙虾，也可用烤或奶油禽类，或蘑菇小牛肉。



@Hugelwine

