



FAMILLE HUGEL



Gewürztraminer SGN S 2009

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Wahrer Nektar von einer quasi unbegrenzten Langlebigkeit. Wein von einer Fülle und Kraft ohnegleichen, der andächtig für sich allein bei einem großen Anlass verkostet werden sollte

SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK

Beere für Beere geerntet, um aus dem Weinstock minutiös genau die eingeschrumpften Beeren am Stock auszuwählen. Die Wirkung der Edelfäule (*Botrytis cinerea*) verleiht ihnen die quasi unbegrenzte Alterungsfähigkeit. Sie gehören zur Spitzenklasse der größten Weine Frankreichs.

DER JAHRGANG

Der Winter 2010 war besonders streng mit mehr als 30 Tagen unter null und Tiefstwerten von -17° . Frühzeitiger Austrieb am 8. April und einer am 10. Juni beginnenden Blüte, die sich beinahe 3 Wochen bei frischen Temperaturen hinzog. Außergewöhnlich heißer und sonniger Juli, auf den ein kühler, trostloser und regnerischer August folgte, der sich Anfang September fortsetzte. Zurück zu einer idyllischen Wetterlage ab dem 11. September ohne irgendwelche Niederschläge während 6 Wochen. Beginn der Lese am 27. September, die für uns am 26. Oktober endete. Rekordreife, die höchste seit 50 Jahren mit hohen Säuregraden, vergleichbar mit 1996. Durchschnittsmenge der Ernte, die um fast 30 % zurückging, noch ausgeprägter für den Gewürztraminer. Hervorragende Weine mit fantastischer Ausgewogenheit, Reinheit und Frucht. Ein großer klassischer Jahrgang mit gutem Lagerungspotenzial.

IM WEINBERG

Unsere Gewürztraminer SGN stammen aus den ältesten Parzellen der Domäne HUGEL, die inmitten des Grand Cru Sporen liegen, von denen wir den größten Teil der 4,84 Hektar des ursprünglichen Bodens bewirtschaften.

Datum der Lese: 15. Oktober 2010. Potenzieller Alkohol: 20.1°

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 Flaschenreife in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt.

VORSTELLUNG

Geology and terroirs of Riquewihr

REBSORTE

Gewürztraminer 100%

11.90° % VOL.

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 139 g/l

Weinsäure: 6.57 g/l

pH: 3.70

Durchschnittsalter der Reben: 35 years old

Ertrag: 7 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.



VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989

Goldgelbe Farbe, leicht kupferfarbene Reflexe, strahlend, intensiv und reichhaltig, konzentrierte, volle und ölige Schlieren.

Komplexe Nase, sehr reif, nach Trauben mit Edelfäule schöner Qualität, getrockneter Feige, Dattel, Quitte, Aprikose, Kumquats und kandierter Orangenschale, Blütenhonig, Kardamom, Lebkuchen, Bukett von getrockneten Rosen.

Der Gaumen wird durch einen einzigartigen und seltenen Wein betört, wie man es sich wünscht likörartig, weich und körperreich samtig, fleischig, saftig mit dem Geschmack von überreifen Trauben, der anhält und lange gefangen nimmt und ein Gefühl der glücklichen Erfüllung und des Wohlbefindens verleiht.

Wein, den Sie einfach so trinken können, wenn Sie wollen, um einen wundervollen Augenblick zu würdigen, eine Freude für die Sinne und die Geschmacksknospen. Zu Leberterrinen und zu nicht zu süßen Fruchtsorbets.

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.

