



FAMILLE HUGEL



Gewurztraminer GROSSI LAUE 2013

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Grossi Laüe bedeutet Große Lage in Elsässisch, es ist das Ebenbürdige eines „Großen Gewächs“ in Deutschland oder eines „Grand Cru“ von Burgund.

SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK

Sehr großer Gewurztraminer, der bereits jetzt zum Ausdruck kommt, aber noch an Komplexität gewinnen wird, 10 Jahre oder länger. Seine Konzentration und Süße machen aus ihm einen Wein für große Momente.

DER JAHRGANG

Selten haben wir ein Jahr mit solchen Wetterkapriolen erlebt.

Ein später Saisonbeginn mit trübsem Frühling und geringen Erträgen aufgrund von Verrieseln.

Dank der außergewöhnlich guten Witterungsbedingungen im Sommer konnten die Trauben einen perfekten Reifegrad erreichen. Sehr schöne, gesunde und reife Trauben wurden zu Lesebeginn am 1. Oktober 2013 eingebracht. Im Elsass konnten klassische, intensive, reine Weine mit wundervoller Ausgewogenheit erzeugt werden. Allerdings haben erneute Wetterkapriolen ganz am Ende der Weinlese die Produktion von Weinen aus späten Sorten beeinträchtigt.

IM WEINBERG

Inmitten aus dem Sporen stammend, wo wir die Mehrheit der 4,84 Hektar unseres ursprünglichen Bodens bewirtschaften.

WEINHERSTELLUNG

Kelter, die durch Falldruck betrieben werden, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung.

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 ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird. Leichte, vorsichtige Filtrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreifung in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt.

Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Korkgeschmack, verkorkt wird.

VORSTELLUNG

Fotos der Flaschen und der Etiketten, 3 Auflösungen, max. 300dpi

REBSORTE

Gewurztraminer 100%

13.9 % VOL.

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 17.1 g/l

Weinsäure: 4.59 g/l

pH: 3.5

Durchschnittsalter der Reben: 32 years old

Ertrag: 45 hl/ha hL/ha

VIDEO

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



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

Eine anhaltende junge, intensive Farbe, mit hellgrünen Farbschattierungen, Lindenlaub, strohgelb, zitronengelb mit einem schönen leicht silbernen Glanzschimmer. Die Tränen sind sehr dicht, samtig, schlank.

Ein offenes ansprechendes Bukett, spontan, vornehm aromatisch und duftend, schön ausgewogen, schmelzend üppig, Optimal typisch für die Gewürztraminer Rebe mit Aromen von Rosen, Freesien, Weißdorn, Jasmin, Reseda, Litschi, Ananas, Zedrat-Zitrone, Blütenhonig, leicht gewürzt, Kardamon, weißer Pfeffer, aber frisch und von ansprechender Eleganz,

Am Gaumen ist die Berührung voll Frische, fein und belebend, die ein großzügiges, ausladendes, weiches, liebliches, ausdrucksvoll saftiges, freudiges, fast luftiges und erfrischendes Wesen unterstreicht, ganz in angemessenen und eleganten Aromen.

Ein verlockender und verführerischer Wein, der sich jetzt in bester Trinkreife zeigt oder den man 5 bis 8 Jahre lang lagern kann.

Genießen Sie sein Bukett, ein aromatisches Dufterlebnis und die Frische einer Opernballerina.

Optimale Trinktemperatur: 8° als Aperitif oder jederzeit am Tag, wenn Sie Lust haben, einen großen Gewürztraminer aus dem Elsass zu genießen.

Er harmoniert mit schmackhaften und leicht gewürzten Speisen.

Seeteufel mit Safran, Rind, Lamm mit Paprika, würzigem und starkem Käse.

Wild wie Fasan, Rebhuhn, kandidiertes Schweinefleisch, kandierte Ente (Pekingente),

Obstkuchen.

Famille Hugel

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

