



FAMILLE HUGEL



Gewurztraminer Classic 2019

AOC Alsace, Alsace, フランス

アルザスのスパイス、ヒューゲル家を代表する品種の一つ。華やかさとスパイシーさを兼ね備えた、アロマ豊かで親しみやすいこのワインは、アジアの様々な料理と合わせられます。特にタイやインドのカレーなど辛い料理との相性は抜群です。

概要

リースリングは白ワインのピノ・ノワール！この品種は私たちのブドウの中で最も気難しく、最も熟すのが遅い品種です。辛口でエレガント、一番傾斜の激しい斜面の畑において、最も複雑なミネラルを備えた素晴らしい個性を表現します。

ヴィンテージ

2013年は稀に見る様々な変化に富んだヴィンテージでした。ジメジメとした春の遅い訪れ、そのためにブドウも未熟で通常よりも少ない収穫量でした。高温で例外的な夏の気候がブドウにとって完璧な熟成をもたらしました。ちょうど10月1日に始まった収穫の時点でのブドウは非常に健康に熟していて、2013年は凝縮感がありピュアでバランスのとれたクラシックなアルザスのヴィンテージと言えるでしょう。収穫終わりの不安定な気候のために、著しい遅摘みワインの生産には至りませんでした。

ぶどう畑で

リクヴィールとその周辺の、12

の上質な粘土石灰質土壌の畑のブドウを、全て手摘みで収穫します。冷涼な気候と長い熟成により、素晴らしいフィネスと類いまれなる凝縮感を持った、ユニークな辛口ワインが生まれます。

醸造

収穫されたブドウは小さい容器で醸造所まで運ばれ、ポンプや機械は一切使用せず、重力によってプレス機へ移動させます。数時間かけて果汁の澱を落とし、18°Cから24°Cで温度管理された樽や大樽で発酵させます。澱引きは一度だけ行われ、低温での安定化は行わず、冬の寒さで自然に清澄されます。翌年の春には、軽くろ過したワインを瓶詰めし、私たちのセラーにて市場へ出荷するまで瓶内熟成させます。このワインにはブショネのリスクがない「ディラムコルク」を使用しています。

ブドウ品種

Gewurztraminer 100%

12.42 ° % VOL.

仕様書

残糖: 10.2 g/l

酒石酸度: 7.71 g/l

pH: 3.43

平均樹齢: 30 years old

収量: 55 hl/ha hL/ha

ビデオ

<https://www.youtube.com/watch?v=DaE0bimvVdw>

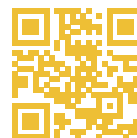
Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr

Tel. +33389479215 - info@hugel.com

hugel.com  

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。消費し、適度にお楽しみください。



1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュブスのテイスティング・コメント

Lively, very young colour, pale green, clear, remarkably bright, deep and intense despite its youthful age.

The bouquet is frank and open, refined, elegant, perfectly aromatic and perfumed yet not exuberant.

All in all, this wine is bewitchingly expressive, yet still full of freshness.

Fresh pineapple, mango, passion fruit, white peach, ginger, rose, jasmine, mignonette, lily...

On the palate it is dry, slightly taut, juicily crunchy, soft, supple and nicely balanced. Its finish explodes with fruit and perfume, yet is not heavy... and it is perfectly capable of charming you into a second glass...

A wine to drink now or within 2 or 3 years.

Serve it chilled at 8 ° C as an aperitif, with slightly spicy cuisine, Chinese, Moroccan or Indonesian, with lobster and crayfish tails, or with strong cheeses : munster, maroilles.

After ageing for 2 or 3 years, serve it with white meat, veal, pork and game birds, pheasant, partridge.

