FAMILLE HUGEL

Pinot Noir JUBILEE 2009

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Ein kräftiger, vollmundiger und konzentrierter Pinot noir, der sich jedes Jahr mehr und mehr der Côte d'or annähert! Ein wahrer Rotwein für rotes und weißes Fleisch.

SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK
Dieser Wein entwickelt sich ständig weiter, nach und nach je älter seine kleinen Parzellen werden, die wir seit den 1990er Jahren bepflanzen.

DER JAHRGANG
2009 ist ein großer Jahrgang, der uns bereits an 1990 erinnert, wo, wie in allen Weinanbaugebieten Europas, der Jahrgang großartig war.
Für uns ein emotional geprägter Jahrgang, da ohne die wohlwollende Anwesenheit von Onkel Jean, aber mit dem starken Symbol der beiden jungen Cousins Jean Frédéric und Marc André, beide im Jahr 1989 geboren, die gemeinsam an ihrer ersten Lese teilnehmen.
Ein vollkommener, reicher, aber harmonischer Jahrgang mit Rekordreife.

IM WEINBERG
Dieser JUBILEE hat als Mittelpunkt eine Parzelle, die 1985 erworben und 1966 im Ortsteil Pflostig, bepflanzt wurde, einem Terroir, das den großen Böden Burgunds ähnelt. Erträge in der Größenordnung von 35 hl/ha und bei Graden von über 12,5°.

WEINHERSTELLUNG
Entrappte Trauben und Maischegärung von ungefähr 2 Wochen mit manuellem Herunterdrücken des Tresterhuts für eine bessere Extraktion. Der Ausbau erfolgt dann nach der malolaktischen Gärung während fast 10 Monaten in Barrique-Fässern, die teilweise erneuert wurden.
Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Korkgeschmack, verkorkt wird.

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

REBSORTE
Pinot Noir 100%

14.35° % VOL.

TECHNISCHE DATEN
Restzucker: 0.1 g/l
Weinsäure: 5.42 g/l
pH: 3,69
Durchschnittsalter der Reben: 30 years old
Ertrag: 35 hl/ha hL/ha

VIDEO
http://www.youtube.com/watch?v=H_CEYVpao9E

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.

K4DMoD

VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989
Youthfully clear ruby-red colour, cherry-bright, with good intensity, brilliant, moderately transparent.

Agreeably aromatic bouquet of fresh soft fruit : cranberry, raspberry, redcurrant, plum, cherry with a hint of woodland and a gentle touch of fine, well-integrated oak.

It is elegantly dry and discreet on the palate, with soft, supple tannins that give depth and structure. An agreeable wine, well balanced, long in the mouth and with a clean, fresh, fruity finish.

Already enjoyable to drink, it will keep another 2 or 3 years. Serve it lightly chilled at 16°C with red and white meats : beef, veal, lamb, chicken, grilled or in sauce, with roast or grilled fish, or with vegetable or fish tempura.
Serve it at 8°C at the start of a meal or as an aperitif.

January 9, 2013

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.