FAMILLE HUGEL

Pinot Noir Classic 2012

AOC Alsace, Alsace, 法国

黑皮诺在勃艮第非常著名，而我们这一款令人愉悦的黑皮诺却带有典型的阿尔萨斯的风土特色。
柔顺却又带着浓郁的果香。适宜搭配熟食，红肉以及奶酪。

概述
黑皮诺现在占阿尔萨斯葡萄酒总产量的8%，随着全球气温变暖，黑皮诺的种植量也开始提升。

年份概况
2011的严冬有26天是零下气温。
4月7日，葡萄藤便早早开始发芽。干燥温暖的五月，使得葡萄藤提前15天开花。
夏日阴凉，潮湿并且阴郁。好在采收日9月12日的前两周回复了到了完美的天气，且从头至尾没有降水情况。果实呈正常大小，有着柔软的酸味和完美的成熟度。装瓶后葡萄酒在年轻时已经非常迷人，适宜趁年轻时饮用。

在葡萄园
葡萄园中多为粘土与石灰石土壤。在久负盛名的里克威尔众多当地栽培者中，只采用优秀的长期合作葡萄栽培者的果实，并手工精心采摘。较低的气温以及漫长的生长季给与这款葡萄酒独一无二的细腻优雅，均衡而又口感集中。

酿造
葡萄果实装在小筐里然后运到酒厂。所有葡萄100%除梗并且浸渍6到7天。在苹果酸乳酸发酵之后，葡萄酒在大桶中成熟，直到来年初夏装瓶。之后会在酒窖中做陈酿一直到发售。整个葡萄酒酿制生产过程中都是用 DIAM 酒塞，防止木塞污染。

酒款介绍
3种分别率 酒瓶和酒标的图片 最大300dpi

葡萄品种
黑皮诺 100%

12.61 % VOL.

产品规格
残糖: 0.3 g/l
酒石酸度: 5.65 g/l
ph值: 3.54
葡萄植株平均年龄: 20 years old
产量: 45 hl/ha hL/ha

视频
http://v.youku.com/v_show/id_XNzAxNDQ1ODYw.html

来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主SERGE DUBS的酒评
色泽年轻新鲜,成熟的红樱桃色,清澈透明,光泽美丽。

香气开放、清新、自然，有皮诺的红色浆果、越橘、酸
樱桃、覆盆子，蔓越莓、牡丹果香，展现了一款年轻黑皮诺应有的特色。

口感非常宜人顺滑,柔软和谐,细腻且香气宜人,余味相当优美。

收尾口感清澈、干净。 可现在或两年内饮用,温度 15 到 18。

搭配菜肴:香肠、腊肠、火腿、烧烤,或配合烤鱼、白肉、烤鸡肉、羊肉或者猪肉。

Famille Hugel
3, rue de la premiere Armee, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。 适度消费和享受。

LR2X6C