



FAMILLE HUGEL



Pinot Noir Classic 2012

AOC Alsace, Alsace, フランス

ブルゴーニュの有名なブドウ品種から造られるこのワインは、アルザスの特徴を代表する心地のよい赤ワインです。凝縮したフルーツのしなやかなワインは赤身の肉やチーズとともに合わせてお楽しみください。

概要

ピノノワールはアルザス全体の8%の生産量で、地球温暖化によりワインはより一層密度を増してきています。

ヴィンテージ

2月の、12日間にわたる身を切るような寒さ（-18℃）のあと、4月初めに蕾が芽を出し始め、3週間以上にわたって開花し始めました。湿気の多い初夏でしたが、8月の天気は素晴らしく、9月24日に収穫が始まりました。素晴らしいブドウ。収穫の合間に霧が発生し、その後太陽が顔を出しよく晴れて、という天候。素晴らしくバランスの取れたクラシックなワイン。2011年と似ていますが、より豊かで深い味わいのヴィンテージ。その上すでに親しみやすい印象を受けます。2012年のヒューゲルはセレクション・ド・グラン・ノーブルは造っていません。

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。

醸造

ブドウは小さな管を通してワイナリーまで運ばれ、100% 茎を取られ6、7日間漬け込みます。マロラクティック醗酵の後、大樽の中に入れられ翌年の初夏まで寝かされます。このワインはディアムコルク DIAM を使用しています。もうブショネのリスクは存在しません。

ブドウ品種

Pinot Noir 100%

12.61 % VOL.

仕様書

残糖: 0.3 g/l

酒石酸度: 5.65 g/l

pH: 3.54

平均樹齢: 20 years old

収量: 45 hl/ha hL/ha

ビデオ

<https://www.youtube.com/watch?v=u3g52hu01gk>


FAMILLE
HUGEL
Classic
PINOT NOIR



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

よく熟したサクランボの色、輝やかしく澄んだ透明感のある、新鮮で若々しい色。

自然と溢れ出るフレッシュ感、柔らかい赤い果実の華やかな香り、コケモモ、サクランボ、木いちごやクランベリー、ボタンの花のほんのりとした香りなど、表情豊かで典型的な若いピノノワールのお手本のようなワイン。

柔らかく、しなやかで調和の取れた、とても心地のよい飲みやすさ。この繊細ですっきりとしたワインは親しみやすく、かつ風味豊かな余韻。綺麗で爽快感あふれる余韻が残る。

今かこの先2年以内が飲み頃。提供温度は15-18度で、ハムなどの冷たい肉、グリルした肉、揚げた魚やもしくは薫製にした魚、

そしてローストチキンなど白身の肉、羊や豚肉などと合わせて楽しめるワイン。

