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°C）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っ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
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。

LR2X6J

1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュプ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。

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。

LR2X6J