



FAMILLE HUGEL



Gewurztraminer HUGEL 2013

AOC Alsace, Alsace, フランス

私たちのスペシャリティです。アルザスでのみ、そのアロマティックな個性を最大限に発揮する特別なブドウ品種です。スパイシーで口当たり滑らか、単体でも十分に楽しめますが、風味の豊かでスパイシーなお料理やスモークした魚料理にもよく合います。

概要

北イタリアが原産のこのブドウ品種は、涼しい夜にゆっくりと熟することで個性が最大限に表れる、アルザス地方の象徴です。辛口ですが極めてアロマティックです。

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 から24 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、軽くなる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。このワインにはブジョネのリスクがない「ディアムコルク」を使用しています。

プレゼンテーション

ボトルショット、ラベル、3タイプ、最大300dpi

ブドウ品種

Gewürztraminer 100%

13.18 ° % VOL.

仕様書

残糖: 10.2 g/l

酒石酸度: 4.71 g/l

pH: 3.43

平均樹齢: 30 年 years old

収量: 55 hl/ha hL/ha

ビデオ

<http://www.youtube.com/watch?v=tRVTtSrOf6k>

FAMILLE
HUGEL
Classic
GEWURZTRAMINER

