



FAMILLE HUGEL



Muscat TRADITION 2012

AOC Alsace, Alsace, 法国

一款绝干的葡萄酒，却拥有非常奔放的葡萄芳香，使人感觉吃了一口新鲜的墨斯卡多葡萄一般。它是作为开胃酒的绝佳选择，与芦笋搭配也是一绝。

概述

不是一款像许多人认为的那样的甜酒，是一款清爽的，充满葡萄香气的墨斯卡多干型葡萄酒。

年份概况

2月里有12天是严寒天气，最低甚至达到零下18度，葡萄藤在4月初便发芽，花期长达3个多星期。夏初时天气虽然阴郁潮湿可是到了八月份天气却晴朗极好。9月24日开始采收，葡萄的品质非常优良。在采收时期的天气并不太完美，时晴时阴。但产出的酒还是保持着传统的优质与均衡，与2011年份的酒相似但相较之下口感更为丰满、更为浓厚，并且现在已可以饮用。

雨果酒庄在2012年没有酿造精选葡萄酒。

在葡萄园

这款墨斯卡多部分是来自雨果自有的田地，其中就有特级田绍南堡。完全采用手工采收，在采收季初期采收以确保完美的果实以及优质的天然酸度。

酿造

在2012年份，我们的这款雨果传统墨斯卡多进行了带皮浸渍。葡萄果实去梗后压榨，之后进行带皮浸渍一直到第二天早上。压榨之后，葡萄汁静置几个小时，然后在控温发酵桶中发酵（温度在18度到24度）。酒液在冬天天然澄清之前只进行一次换桶。来年春天装瓶之前也只进行很轻微的过滤。装瓶后会一直窖藏陈酿直到发售。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

Photos of bottles and labels, 3 definitions, max 300dpi

葡萄品种

Muscat ottonel 60%, Muscat a petits grains 40%

12.5 ° % VOL.

产品规格

残糖: 0.4 g/l

酒石酸度: 4.90 g/l

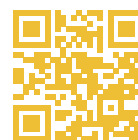
ph值: 3.35

葡萄植株平均年龄: 20 years old

产量: 65 hl/ha hL/ha

视频

http://www.youtube.com/watch?v=_9ciVMOjfTU



来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主SERGE DUBS的酒评
明亮的浅绿色泽，活泼年轻，充满希望的感觉。
轻柔的墨斯卡多香气，充满花香与果香。非常清爽且香气精细。

入口是干型的感觉，诱人的新鲜墨斯卡多葡萄的味道，非常干净，清爽，收尾充满果香。

可以用作开胃酒，侍酒温度8度。

这款酒适适合搭配山羊奶酪或者牛奶奶酪。搭配如芦笋，腌制的青鱼或者马鲛鱼，烟熏的鱼类，贝壳类等，甚至是味道比较浓郁的辛辣菜肴都很适合。

在两年之内享用为最佳。

