



FAMILLE HUGEL



Riesling HUGEL 2010

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Die große Rebsorte des Rheintals, die Feinheit und Eleganz mit einer hohen Mineralität vereint. Beispielhafter gastronomischer Wein für elsässische Spezialitäten und Meeresprodukte.

SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK

Er ist der Pinot Noir unter den Weißweinen!

Der Riesling ist unsere anspruchsvollste Rebsorte. Trocken und rassig, findet sie ihren vollen Ausdruck an den steilsten Hängen mit bester Sonnenlage.

DER JAHRGANG

Der Winter 2010 war besonders streng mit mehr als 30 Tagen unter null und Tiefstwerten von -17°. Frühzeitiger Austrieb am 8. April und einer am 10. Juni beginnenden Blüte, die sich beinahe 3 Wochen bei frischen Temperaturen hinzog. Außergewöhnlich heißer und sonniger Juli, auf den ein kühler, trostloser und regnerischer August folgte, der sich Anfang September fortsetzte. Zurück zu einer idyllischen Wetterlage ab dem 11. September ohne irgendwelche Niederschläge während 6 Wochen. Beginn der Lese am 27. September, die für uns am 26. Oktober endete. Rekordreife, die höchste seit 50 Jahren mit hohen Säuregraden, vergleichbar mit 1996. Durchschnittsmenge der Ernte, die um fast 30 % zurückging, noch ausgeprägter für den Gewürztraminer. Hervorragende Weine mit fantastischer Ausgewogenheit, Reinheit und Frucht. Ein großer klassischer Jahrgang mit gutem Lagerungspotenzial.

IM WEINBERG

Hervorgegangen aus den vorherrschend lehm-kalkhaltigen Parzellen rund um Riquewihr und im Süden von Colmar.

Trauben, die ausschließlich von Hand in kleine Behälter geerntet werden, sodass das Lesegut intakt in die Kelter kommt.

WEINHERSTELLUNG

Die Trauben werden durch Falldruck zu den pneumatischen Keltern gebracht, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung.

Nach statischem Vorklären während ungefähr 12 Stunden wird der Most in Holzfässer oder Tanks gebracht, wo die Gärung mit Temperaturkontrolle (von 18 bis 24 °C) erfolgt. Ein einziger Abstich vor dem Winter, wo der Wein auf natürliche Weise ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird. Leichte, vorsichtige Filtrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreife in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt. Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Geschmack, verkorkt wird.

VORSTELLUNG

Fotos der Flaschen und der Etiketten, 3 Auflösungen, max. 300dpi

REBSORTE

Riesling 100%

12.85° % VOL.

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 3.5 g/l

Weinsäure: 7.67 g/l

pH: 3.29

Durchschnittsalter der Reben: 30 years old

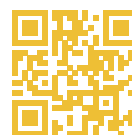
Ertrag: 55 hl/ha hL/ha

Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihr
Tel. +33389479215 - info@hugel.com
hugel.com



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



VIDEO

<http://www.youtube.com/watch?v=iX1XonKg9og>

VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989

Irresistible from the first sip, this is a lovely wine that I appreciate. It invites me to take another refreshing mouthful. It is fresh and quaffable, awakening the taste buds.

Youthfully lively and high spirited, floral and fruit-driven, it is crisp, dry and focussed.

Light, refreshing and thirst-quenching, it is the perfect expression of a truly drinkable classic Riesling that is nowadays so hard to find.

Drink it now or over the next two years, chilled to 8°C, on its own, or with all kinds of seafood, shellfish, sushi, raw or pickled fish, saltwater or freshwater fish, poached, grilled or smoked.

Lovers of really fine dry Riesling can now rejoice. Cheers !

1 August 2011

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Un modèle

"Riesling Hugel 2010, Alsace, Hugel et Fils, France, 18,05\$ (042101) ***\$ (\$), MODÉRÉ+

Ce riesling, d'une grande régularité, millésime après millésime, se montre de nouveau on ne peut plus réussi. Aromatique, rafraîchissant et complexe, sur des notes de pamplemousse rose et d'épinette, doté d'une acidité à la fois vivifiante et désaltérante à souhait. Comme à son habitude, très sec, droit et croquant de vérité. Ici, pas de poudre de perlimpinpin (entendre pas de sucre) pour camoufler le terroir et le climat de l'année. Vivacité d'esprit et véracité de propos dans la définition, pour son rang, bien sûr. Un modèle."

François Chartier, La Presse, Canada, 15/07/2012

89

"2010 Riesling(\$24) Pale straw-green. Precise, perfumed aromas of white flowers, lime, chamomile, crystallized ginger and tequila. Then pure, refined and balanced, with sneaky concentration and lovely purity to the white stone, lemon and ginger flavors. Ripe mineral-driven acidity really extends the finish. This clocks in at 7.5 g/l total acidity (vs. 7.2 g/l in the 2011), but the must had 11 g/l and so the Hugels chose to do a partial malolactic fermentation. Offhand, I can't remember a better base riesling from Hugel, ever. Very well done! 89"

Ian d'Agata, Stephen Tanzer IWC, 12/11/2012

