



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE



Riesling 2013

自然な酸味の辛口ワイン。ライン渓谷で名高いこのブドウは、素晴らしく上品で繊細、そしてミネラルを備えています。様々な魚介類や、アルザスの伝統料理に非常によく合うワインです。

ヴィンテージ :

2013 年は稀に見る様々な変化に富んだヴィンテージでした。ジメジメとした春の遅い訪れ、そのためにブドウも未熟で通常よりも少ない収穫量でした。高温で例外的な夏の気候がブドウにとって完璧な熟成をもたらしました。ちょうど10月1日に始まった収穫の時点でのブドウは非常に健康に熟していて、2013年は凝縮感がありピュアでバランスのとれたクラシックなアルザスのヴィンテージと言えるでしょう。収穫終わりの不安定な気候のために、著しい遅摘みワインの生産には至りませんでした。

概要 :

リースリングは白ワインのピノ・ノワール！この品種は私たちのブドウの中で最も気難しく、最も熟すのが遅い品種です。辛口でエレガント、一番傾斜の激しい斜面の畑において、最も複雑なミネラルを備えた素晴らしい個性を表現します

畑 :

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い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°Cから24°C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、軽くろ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「ディアルムコルク」を使用しています。

アルコール度数 : 12.42°

残糖度 : 3.8

酸度 : 7.45

pH : 3.16

樹齢 : 30 年

収量 : 65

ブドウ品種: Riesling : 100%



...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:

淡い緑を帯びた、とても生き生きとした若々しい色。美しくキラキラと輝いたクリスタルのような透明感。青リンゴ、春の芳香漂う桃やライム、アーモンド、苔、バジル、ミントなど、香ばしく新鮮で芳醇なフルーツの香り。このエレガントなリースリングは、すでに美しいミネラル感をともなっている。心地良く、辛口、新鮮で親しみやすさが綺麗にまとまった、エレガントなワイン。今かこの先3年が飲み頃。食前酒として、または前菜と合わせて楽しめる素晴らしいワイン。サービス温度は8度。ワインそのものとして、または魚介類、甲殻類、寿司、新鮮な魚の刺身やマリネ、またはグリル、ポーチ、スモークしたものと合わせて。よく熟したブドウから作られたこのワインには深みがあるので、魚のクリームやアメリカンソースと合わせてもまた相性が良い。