



FAMILLE HUGEL



Riesling HUGEL 2011

AOC Alsace, Alsace, Frankrijk

Riesling is de Pinot Noir van de witte wijnen! Het is ons meest veeleisende en laatst rijpende ras. Droog en elegant, en ontwikkelt zich het best op onze steilste hellingen met de meest complexe mineraliteit.

OMSCHRIJVING

Riesling is droog en aristocratisch: de meest nobele witte wijn. Het klimaat en de bodemgesteldheid doen deze soort volledig tot zijn recht komen.

Het is een elegante en gedistingeerde wijn die uitstekend combineert bij alle gastronomische Elzas-specialiteiten en lichte visgerechten.

OOGSTJAAR

In het jaar 2011 was het een strenge winter met maar liefst 26 dagen onder nul. Op 7 april waren de eerste knoppen te ontdekken gevolgd door een zonnige en droge maand mei, waarbij de bloei 15 dagen voorliep. De zomer was koel, vochtig en somber. Twee weken voor de oogst op 12 september was het idyllisch weer zonder enige neerslag. Dit alles heeft geleid tot uitstekende volwassen druiven met de juiste grootte en zuurgraad. De wijn is charmant, toegankelijk en heerlijk om jong te drinken.

DE WIJNGAARD

De druiven zijn met de hand geoogst. De wijngaarden bestaan uit klei en kalksteen en liggen in de meest beste locaties in en rond Riquewihir.

WIJNMAKEN

De druiven worden in kleine kuipen naar de pers gebracht waarin deze door de zwaartekracht langzaam worden geperst. Zonder pompen of andere mechanische interventie. Na het persen wordt de most een paar uur gedecanteerd, vervolgens gefermenteerd in vaten (18-24 graden). De wijn wordt slechts één keer overgestoken, voor de natuurlijke klaring in de loop van de winter. De daarop volgende lente wordt de wijn licht gefilterd voor de botteling. De wijn rijpt verder op de flessen in de kelders voordat zij vrijgegeven worden voor de verkoop. De hele productie van deze wijn wordt afgesloten met de speciale DIAM kurk.

PRESENTATIE

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

DRUIVENSOORT

Riesling 100%

13.00% % VOL.

SPECIFICATIES

Suikerresidu: 3.6 g/l

Zuurgraad van wijnsteen: 7.39 g/l

pH: 3.07

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 years old

opbrengst: 65 hl/ha hL/ha

VIDEO

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

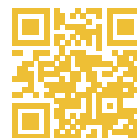
Famille Hugel

3, rue de la première Armée, 68340 Riquewihir

Tel. +33389479215 - info@hugel.com

hugel.com   

ALCOHOLMISBRUIK IS GEVAARLIJK VOOR DE GEZONDHEID. WAARDEREN EN TE CONSUMEREN MET MATE.



PROEFNOTITIES DOOR SERGE DUBS, WERELDS BESTE SOMMELIER IN 1989

Mooie heldere kleur, stro groen. De aroma's zijn perfect in harmonie met fruitige tonen van groene appel, kruisbes, citrus, grapefruit, limoen en daarnaast florale tonen.

In de mond is deze wijn perfect droog met een prachtige frisheid. Het houdt onze smaakpapillen alert met energie, actie en levendigheid.

De wijn is nu op dronk en kan het beste binnen twee jaar geschonken worden.

Serveer de wijn op 8° graden als aperitief en bij schelpdieren, rauwe vis, sushi, gemarineerde, zee en rivier vissen.

RECENSIES EN AWARDS

Wine Spectator

88

"Crisp and juicy, with hints of lychee and green melon mixing with flavors of green and yellow apple, smoke and pink grapefruit, followed by a moderate, citrus-tinged finish."

Alison Napjus, Wine Spectator, 01/08/2012

"Appetizing aromas of petrol and mineral stoniness are layered on top of green apple and citrus peel. Clean, precise acidity on the palate with attractive bitterness and a crisp, citric finish."

Ellen Bhang, Boston Globe, 27/08/2013

Famille Hugel

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



ALCOHOLMISBRUIK IS GEVAARLIJK VOOR DE GEZONDHEID. WAARDEREN EN TE CONSUMEREN MET MATE.

