



FAMILLE HUGEL



Riesling ESTATE 2011

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Unsere erste Wahl, um die großen Böden Riquewihrs zur Geltung zu bringen. Er wird aus Trauben, die ausschließlich auf dem Gut gelesen werden, die meisten in Bio.

Die einzigartigen Mergelböden von Riquewihr geben einen charakteristischen Mineralität.

Ein Wein, der Tiefe und der Geduld.



SNELLER 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

Strenger Winter 2011 mit 26 Tagen unter Null. Frühzeitiger Austrieb am 7. April, heißer und trockener Mai und eine zwei Wochen zu früh einsetzende Blüte. Kühler, trostloser und feuchter Sommer. Zurück zu einer idyllischen Wetterlage 2 Wochen vor der Lese, die am 12. September begonnen hat und die von Anfang bis Ende ohne irgendwelche Niederschläge erfolgte.

Rekordreife, beachtliche Mengen und feine Säuren.

Gefällige Weine, leicht zugänglich und frühreif, bereits nach ihrer Abfüllung zu trinken.

IM WEINBERG

Die Mergel von Riquewihr verleihen diesem Riesling die charakteristische Mineralität vom Schoenenbourg

WEINHERSTELLUNG

Kelter arbeitet durch Falldruck, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung.

Nach statischem Vorklären während einiger 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, bei dem 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 Korkgeschmack, verkorkt wird.

VORSTELLUNG

Geology and terroirs of Riquewihr

REBSORTE

Riesling 100%

14° % VOL.

TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 3.1 g/l

Weinsäure: 6.57 g/l

pH: 3.19

Durchschnittsalter der Reben: 33 years old

Ertrag: 52 hl/ha hL/ha

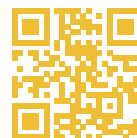
VIDEO

<http://www.youtube.com/watch?v=O6rGY4jxMT4>

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.



VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989

Sehr junges, lebendiges, frisches und feuriges Kleid mit hellgrünen Reflexen, Lindenblatt, zitronengelb, silberne Nuancen, wunderschöner Glanz und Klarheit.

Klares, deutliches, ehrliches, direktes, frisches, lebendiges und luftiges Bukett, das zum Trinken anregt, fruchtig, blumig, ein kleines bisschen mineralisch, typisch für einen Riesling.

Weißer Pfirsich, grüner Apfel, Melisse, Lindenblüte, wilde Hopfenblume, frisches Moos.

Auf dem Gaumen ein schöner, klassischer, frischer, feuriger, durststillender und knackiger Riesling mit einer schönen Acidität.

Ein trockener Wein getreu eines schönen Weins aus dem Elsass.

In seiner Jugend zu verkosten, kann 3 bis 5 Jahre gelagert werden.
Ausgezeichneter Nachfolger von 2010.

Kalt bei 8° zu trinken, zum Aperitif, mit allen Meeresfrüchten, Krustentieren, rohem oder eingelegtem Fisch, Fisch in Sauce, Grillfleisch und Fischterrinen.
Hummer, Krebse, Sushis.

