



FAMILLE HUGEL



Gentil HUGEL 2011

AOC Alsace, Alsace, Frankrijk

De perfecte introductie tot Elzas wijnen. Oogstjaar na oogstjaar prezen's werelds meest bekende wijnschrijvers de kwaliteit, waarde en veelzijdigheid van Hugel Gentil de hemel in.

OMSCHRIJVING

Met de creatie van "Gentil" haalt Hugel een oud wijnbegrip uit de vergetelheid. Gentil is de vroegere naam voor wijnen samengesteld uit edele druivensoorten. Gentil verenigt de kruidigheid van de Gewurztraminer, de structuur van Pinot Gris, de finesse van Riesling, de fruitigheid van Muscat en het verfrissende karakter van Sylvaner.

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 voor Gentil zijn afkomstig van wijnboeren uit de best gelegen wijngaarden in en rond Riquewihr. De druiven worden met de hand geoogst

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

DRUIVENSOORTEN

Sylvaner & Pinot Blanc 48%, Pinot gris 18%,
Riesling 16%, Gewürztraminer 11%, Muscat
7%

12.80% % VOL.

SPECIFICATIES

Suikerresidu: 0.8 g/l
Zuurgraad van wijnsteen: 5.74 g/l
pH: 3.29
Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25
jaar years old
opbrengst: 65 hl/ha hL/ha

VIDEO

<http://www.youtube.com/watch?v=Y8gMySy2iE8>

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.



PROEFNOTITIES DOOR SERGE DUBS, WERELDS BESTE SOMMELIER IN 1989

Helder, jong, fris, lichtgroen, lichtgeel, strak en vet.

Aromatisch bouquet van roos, jasmijn, meidoorn, linde, acacia bloemen, amandelbloesem, fruitig van abrikoos, gele perzik, peer, vrij pittig, kardemom, zoethout.

Vleidend en harmonieus. De smaak is vol, rijk, goed in balans, zacht, teder en heeft met een levendige zuurgraad op de finish.

Serveren op 8°C als aperitief en bij vis, sushi en tempura. Maar ook bij de pittige Indonesische en Aziatische keuken.

RECENSIES EN AWARDS



Double thumbs up for the 2009 !

"Gary Vaynerchuk continues his travel through Norway with more well-priced wines, an interesting white blend from Alsace"

Gary Vay-ner-chuk, Daily Grape, 14/11/2011

JF Hugel on Youtube

"Jean Frederic Hugel of Domaine Hugel discusses the merits of his Gentil at Premier Wines in Buffalo, New York"

Premier Wines Buffalo, NY, Premier Wines Buffalo, NY

50 Wines You Can Always Trust

"Here are our picks for the most reliable, most readily available wines in the world—50 wines that won't let you down.

This venerable Alsace producer makes a wide range of white wines, yet its best-known wine is also its most affordable."

Ray Isle, Food & Wine, 02/04/2013

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.

