



FAMILLE HUGEL

Sylvaner Classic 2014

AOC Alsace, Alsace, Frankrijk

Een droge witte wijn met een stevig regionaal karakter, fris en aangenaam makkelijk om te drinken, vooral als de wijn jong is. Komt het best tot zijn recht bij lichte eenvoudige gerechten.



OMSCHRIJVING

Deze druivensoort verliest in de Elzas geleidelijk aan terrein, toch blijft hij aangeplant in de beste wijngaarden waardoor de gemiddelde leeftijd van de druivenstokken nog steeds oploopt. Is dit de Riesling voor de krappe beurs.

OOGSTJAAR

Zelden beleefden we een oogstjaar met zo'n grote diversiteit aan weersomstandigheden. Het seizoen begon laat door een nat voorjaar en "coulure", waardoor de oogst kleiner werd dan gebruikelijk. Daarna zorgden hoge temperaturen en een uitzonderlijk mooie zomer voor perfecte rijpingsniveaus.

Al vanaf het begin van onze oogst op 1 oktober waren de druiven heel gezond en rijp en dus werd 2013 een klassieke Elzas oogstjaar van intense, pure, zeer evenwichtige wijnen. Doordat het weer aan het eind van de oogst omsloeg, is de productie van Late Oogst wijnen beperkt gebleven.

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 Riquewihr.

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.

DRUIVENSOORT

Sylvaner 100%

12.4° % VOL.

SPECIFICATIES

Suikerresidu: 0.9 g/l

Zuurgraad van wijnsteenzuur: 6.52 g/l

pH: 3.23

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 years old

opbrengst: 55 hl/ha hL/ha

VIDEO

<https://www.youtube.com/watch?v=4FjXLJscHKM>



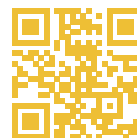
Famille Hugel

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

Zeer levendige, jeugdige kleur met voornamelijk bleekgroene tonen, prachtig helder en glinsterend kristalhelder.

Krisp, fris met een bouquet van groene appels, wijngaardperzik en limoen, lente- bloesem, amandelen, mos, basilicum en mint.

Een aangename droge wijn, fris en makkelijk om van te genieten, goed gestructureerd en elegant. In de afdronk ontvouwt zich dezelfde frisheid en hetzelfde fruit als in de geur.

Is nu en de komende 3 jaar op dronk.

Een goede keus als aperitief of aan het begin van de maaltijd.

Gekoeld op 8 graden serveren, als los glas, of met alle soorten schelp- en schaaldieren, met sushi, met rauwe of gemarineerde zout- en zoetwater vis, ook gegrilled, gepocheerd of gerookt. En zelfs met vis in een romige of kreeftensaus, want de wijn heeft diepgang omdat het duidelijk is dat de druiven goed rijp waren.

