



FAMILLE HUGEL

Gewurztraminer ESTATE 2012

AOC Alsace, Alsace, フランス



概要

北イタリアが原産のこのブドウ品種は、涼しい夜にゆっくりと熟することで個性が最大限に表れる、アルザス地方の象徴です。辛口ですが極めてアロマティックです。

ヴィンテージ

2月の、12日間にわたる身を切るような寒さ（-18℃）のあと、4月初めに蕾が芽を出し始め、3週間以上にわたって開花し始めました。湿気の多い初夏でしたが、8月の天気は素晴らしく、9月24日に収穫が始まりました。素晴らしいブドウ。収穫の合間に霧が発生し、その後太陽が顔を出しよく晴れて、という天候。素晴らしくバランスの取れたクラシックなワイン。2011年と似ていますが、より豊かで深い味わいのヴィンテージ。その上すでに親しみやすい印象を受けます。2012年のヒューゲルはセレクション・ド・グラン・ノーブルは造っていません。

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℃から24℃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。

このワインはディラムコルク DIAM を使用しています。

もうブショネのリスクは存在しません。

プレゼンテーション

ビデオプレゼンテーション: 地質 - 土壌

ブドウ品種

Gewurztraminer 100%

14 ° % VOL.

仕様書

残糖: 13 g/l

酒石酸度: 3.82 g/l

pH: 3.63

平均樹齢: 35 years old

収量: 54 hl/ha hL/ha

