



FAMILLE HUGEL



Riesling TRADITION 2011

AOC Alsace, Alsace, 法国

我们的雨果传统雷司令对于我们伟大风土的诠释，这款著名的葡萄品种在整个莱茵河谷都享誉盛荣，雅致、精细，具有矿物气息。这款美酒适合配搭鱼类、海鲜和其他众多阿尔萨斯经典菜肴，相得益彰。

概述

雷司令就如白葡萄中的黑皮诺。是我们最畅销的品种之一，属于晚熟型品种。清爽雅致，由于种植在最为陡峭的山坡上，以及有充足的阳光照射，雨果的雷司令将该品种特点以及最为复杂的矿物质感淋漓尽致地表现了出来。

年份概况

2010年冬天特别的寒冷严酷，有超过30天气温低于零度，最低气温为零下17度。4月8日葡萄藤开始发芽。6月10日开始花期，但由于较低的气温使得花期持续了3周才结束。七月炎热并且阳光充足。八月寒冷阴湿，有些降雨。进入九月，天气开始恢复理想状态。9月11日开始连续6个礼拜没有降雨。我们从9月27日开始采收一直持续到10月26日。果实成熟度达到了50年来的最高点，并且优秀的酸度类似1996年份，非常喜人。但产量比平均下降了30%，而格乌香茗纳的产量甚至更低。

2010年份的酒拥有极好的陈酿潜力。平衡，纯净，充满果香，是一款经典的作品！

在葡萄园

完全手工采收。精选来自著名的里克威尔村庄附近优秀葡萄园的果实。这些果园的土壤以粘土石灰岩为主。雨果传统雷司令中很大比例采用雨果自家葡萄园的果实，其中一些甚至来自我们的特级园绍南堡。

酿造

在不借助抽水泵以及任何机械干预的情况下，完全采用重力引流法将葡萄置入压榨机内。然后将葡萄汁静置几个小时，之后被装入橡木桶内控温发酵（18度到24度）。葡萄酒在冬天自然澄清之前只经过一道换桶工序。来年春天，葡萄酒在装瓶前轻微过滤，之后陈酿于我们的酒窖内直到上市发售。整个葡萄酒酿制生产过程中都是用 DIAM 酒塞，防止木塞污染。

酒款介绍

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

葡萄品种

Riesling 100%

14.15 ° % VOL.

产品规格

残糖: 3.1 g/l

酒石酸度: 6.57 g/l

ph值: 3.19

葡萄植株平均年龄: 35 years old

产量: 60 hl/ha hL/ha

视频

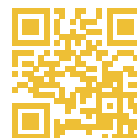
http://www.youtube.com/watch?v=MtclvDIe_XM

Famille Hugel

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

hugel.com   

滥用酒精是危险的，为了您的健康，请适度饮用。适度消费和享受。



WSR53C

来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主SERGE DUBS的酒评

活泼明亮的年轻色彩，淡绿色泽泛出微微银色光芒。好像春天里的柠檬树叶一般，很好的浓郁度。

香气馥郁而奔放，清新而集中，有类似白桃，葡萄柚，甜渍柠檬，新鲜姜汁，刺槐，柠檬花，以及些许轻柔的矿物味。一款经典，教科书般的雷司令。

在口中是干型酒，清爽而解渴，优雅且易于饮用。收尾却令人感到意外的愉悦，一股振奋感油然而生。

一款美味且完美平衡的雷司令，而且是干型的。

一款经典，不容错过的雷司令。现在饮用已经非常令人愉悦，但还可以窖藏3至5年。

适宜和各类海鲜做搭配，贝壳类或者鱼类，无论是生的还是腌制的，烤的或是带有酱汁的或者是砂锅炖煮的，都很搭配。当然还有龙虾和蟹类都是可以很好的搭配在一起的。

