



FAMILLE HUGEL



Gentil HUGEL 2011

AOC Alsace, Alsace, 法国

我们的葡萄酒由多种独特的葡萄混酿而成，是阿尔萨斯葡萄酒殿堂的序曲。我们的葡萄酒适合在不同场合饮用。

概述

此款酒是对阿尔萨斯古老酿酒传统的复兴，它集合了多种高品质葡萄品种，因此被命名为精选。其综合了格乌香茗那的辛辣，灰皮诺的酒质，雷司令的精巧，墨斯卡多的甜美和席凡璠的清爽。

年份概况

2011的严冬有26天零下气温。

4月7日，葡萄藤便早早开始发芽。干燥温暖的五月，使得葡萄藤提前15天开花。

夏日阴凉，潮湿并且阴郁。9月12日开始恢复没有降水、田园诗般的天气，2周后开始收获。果实呈正常大小，有着轻柔的酸味和优质的成熟度。葡萄酒早已令人陶醉，适宜在装瓶后酒体年轻时饮用。

在葡萄园

在里克威尔众多当地栽培者中，只采用长期合作葡萄栽培者的果实，并手工精心采摘。

酿造

葡萄采摘后被放入小桶中压榨，仅仅使用重力法，不采用机器压制。未发酵的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压榨工序。来年春天，葡萄酒在装瓶前轻微过滤，之后存放于我们的酒窖内直到上市销售。整个葡萄酒陈酿过程都是用 DIAM 酒塞，防止木塞污染。

酒款介绍

酒瓶和酒标的图片, 3种分辨率, 最大300dpi

葡萄品种

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

12.8 ° % VOL.

产品规格

残糖: 0.8 g/l

酒石酸度: 5.74 g/l

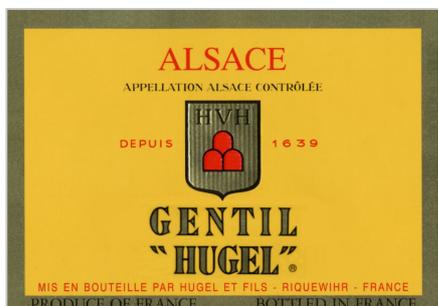
ph值: 3.29

葡萄植株平均年龄: 25 years old

产量: 65 hl/ha hL/ha

视频

http://v.youku.com/v_show/id_XNjc3MjQ1MTYw.html



来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主SERGE DUBS的酒评

明亮、酒体年轻、清爽，淡黄绿色中映射出鲜绿色。紧致而丰润。

香气袭人，充满了玫瑰、茉莉、山楂、菩提树、洋槐花、杏花的芬芳和杏桃、黄桃、桃子、豆蔻、甘草的辛糖果香。酒香和谐，令人愉悦。口感饱满，非常丰富却不厚重。平衡良好，十分温和，余味酸度栩栩如生。这款葡萄酒充满了雨果精选所特有的芬芳和葡萄酒特质。同时赋予其果味馥郁的口感，极易品饮。8摄氏度控温后用作开胃酒，可与鱼类、新鲜、腌制或炙烤食物、寿司、天妇罗、辛辣的印尼菜、些许印度或墨西哥口味、西班牙肉菜饭、龙虾和焗烤龙虾配餐。

2012年 5月3日

评论与奖项



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

