



FAMILLE HUGEL



Gentil HUGEL 2010

AOC Alsace, Alsace, Frankreich

Der einzige Wein aus unserer Produktion, der nicht aus einer einzigen Rebsorte besteht. Der Gentil "Hugel" knüpft wieder an eine jahrhundertealte elsässische Tradition an, wo der Verschnitt von edlen Rebsorten "Gentil" genannt wurde.

SCHNELLER GESAMTÜBERBLICK

Die perfekte Einführung in die Weine des Elsass, denn er ist der richtige Wein für jede Gelegenheit. Der Gentil "Hugel" knüpft wieder an eine alte elsässische Tradition an und vereint in sich die liebliche und würzige Seite des Gewürztraminers, den Körper des Pinot Gris, die Eleganz des Rieslings, die Fruchtigkeit des Muscats und den Frischecharakter des Sylvaners.

DER JAHRGANG

Der Winter 2010 war besonders streng mit mehr als 30 Tagen unter null und Tiefstwerten von -17°. Frühzeitiger Austrieb am 8. April und einer am 10. Juni beginnenden Blüte, die sich beinahe 3 Wochen bei frischen Temperaturen hinzog. Außergewöhnlich heißer und sonniger Juli, auf den ein kühler, trostloser und regnerischer August folgte, der sich Anfang September fortsetzte. Zurück zu einer idyllischen Wetterlage ab dem 11. September ohne irgendwelche Niederschläge während 6 Wochen. Beginn der Lese am 27. September, die für uns am 26. Oktober endete. Rekordreife, die höchste seit 50 Jahren mit hohen Säuregraden, vergleichbar mit 1996. Durchschnittsmenge der Ernte, die um fast 30 % zurückging, noch ausgeprägter für den Gewürztraminer. Hervorragende Weine mit fantastischer Ausgewogenheit, Reinheit und Frucht. Ein großer klassischer Jahrgang mit gutem Lagerungspotenzial.

IM WEINBERG

Hervorgegangen aus den vorherrschend lehm-kalkhaltigen Parzellen rund um Riquewihr und im Süden von Colmar.

Trauben, die ausschließlich von Hand in kleine Behälter geerntet werden, sodass das Lesegut intakt in die Kelter kommt.

WEINHERSTELLUNG

Die Trauben werden durch Falldruck zu den pneumatischen Keltern gebracht, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung.

Nach statischem Vorklären während ungefähr 12 Stunden wird der Most in Holzfässer oder Tanks gebracht, wo die Gärung mit Temperaturkontrolle (von 18 bis 24 °C) erfolgt. Ein einziger Abstich vor dem Winter, wo der Wein auf natürliche Weise ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird. Leichte, vorsichtige Filtrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreifung in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt.

Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Geschmack, verkorkt wird.

VORSTELLUNG

Fotos der Flaschen und der Etiketten, 3 Auflösungen, max. 300dpi

REBSORTEN

Sylvaner & Pinot Blanc 44%, Pinot gris 22%,
Riesling 20%, Gewürztraminer 12%, Muscat
2%

12.85° % VOL.

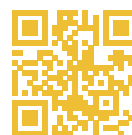
TECHNISCHE DATEN

Restzucker: 2.1 g/l
Weinsäure: 6.21 g/l
pH: 3.39
Durchschnittsalter der Reben: 25 years old
Ertrag: 65 hl/ha hL/ha

Famille Hugel

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



VIDEO

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

VERKOSTUNG VON SERGE DUBS, WORLD'S BEST SOMMELIER 1989

Very fresh, bright young colour, pale pistachio green, slightly yellow and quite unctuous.

Frank aromatic expression, delicately perfumed, of flowers (rose, jasmine), fruit (apricot, golden delicious apple) and spice (cardamom, saffron), with a lively and spring-like freshness.

Refreshingly dry and full of charm on the palate, finishing on an agreeably fruity and perfumed note, both soft and suave.

Such purity of expression and fine structure are exactly what is expected of a top-class blended wine like Gentil, with its typically original Alsace character.

Drink it now to enjoy its youthful, fresh character, but it may be kept for 2 to 3 years.

Serve chilled at 8°C, an excellent aperitif with amuses bouches and tapas, or with fish : fresh, marinated, grilled, sushi, tempura, also with lightly spiced food : Indonesian, Indian or Mexican.

12 April 2011

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

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

JF Hugel on Youtube, Premier Wines Buffalo, NY, 27/01/2011

87/100

"This light-bodied white is clean and minerally, displaying hints of stone, lemon zest and white peach. A racy wine, with a mouthwatering finish. Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Muscat and Sylvaner. Drink now through 2012. 5,000 cases imported.

Alison Napjus"

Alison Napjus, Wine Spectator Daily Pick, 10/10/2011

Famille Hugel

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

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

