



HUGEL & FILS
www.hugel.com/de



Gentil Hugel 2011

Der Jahrgang

Strenger Winter 2011 mit 26 Tagen unter Null. Frühzeitiger Austrieb am 7. April, heißer und trockener Mai und eine zwei Wochen zu früh einsetzende Blüte. Kühler, trostloser und feuchter Sommer. Zurück zu einer idyllischen Wetterlage 2 Wochen vor der Lese, die am 12. September begonnen hat und die von Anfang bis Ende ohne irgendwelche Niederschläge erfolgte. Rekordreife, beachtliche Mengen und feine Säuren. Gefällige Weine, leicht zugänglich und frühreif, bereits nach ihrer Abfüllung zu trinken.

Schneller Gesamtüberblick

Die perfekte Einführung in die Weine des Elsass, denn der Gentil „Hugel“ ist der richtige Wein für jede Gelegenheit. Dieser Wein 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.

Im Weinberg

Hervorgegangen aus den vorherrschend lehm-kalkhaltigen Parzellen rund um Riquewihir und im Süden von Colmar. Trauben, die ausschließlich von Hand in kleine Behälter geerntet werden, sodass das Lesegut intakt in die Kelter kommt.

Vinifizierung

Die Trauben werden durch Falldruck zu den pneumatischen Keltern gebracht, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung. Nach statischem Vorklären von ungefähr 12 Stunden wird der Most in Holzfässer oder Tanks gebracht, wo die Gärung mit Temperaturkontrolle (von 18°C bis 24 °C) erfolgt. Ein einziger Abstich vor dem Winter, bei der der Wein auf natürliche Weise ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird. Leichte, vorsichtige Filtrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreife in unseren Kellern, bis er in den Verkauf gelangt. Ein Jahrgang, der gänzlich mit **DIAM**, dem Korke ohne Geschmack, verkorkt wird.

> Alkohol gehalt	12.80%
> Restzucker (g/l)	0,8
> Weinsäure (g/l)	5.74
> pH	3.29
> Durchschnittsalter der Reben	25
> Ertrag	65 hl/ha
> Rebsorten	

- Gewürztraminer : 11%
- Muscat : 7%
- Pinot gris : 18%
- Riesling : 16%
- Sylvaner & Pinot Blanc : 48%



Verkostung von Serge Dubs, World's Best Sommelier in 1989:

Sehr strahlende Farbe, jung, frisch, hellgrün, blasses pistaziengelb der recht vollen, konzentrierten Schlieren. Der aromatische Ausdruck eröffnet sich konzentriert und duftig, blumig mit Jasminrose, Weißdorn, Lindenblüten, Akazienblüte, Mandelblüten, fruchtig mit Aprikose, gelbem Pfirsich, recht würziger Birne, Kardamom, Lakritz. Gefälliges und harmonisches Bukett.

Auch wenn er am Gaumen trocken ist, so hat er Körper, eine schöne Stabilität und Opulenz, ohne dabei schwer zu sein, alles in allem ist er sehr ausgewogen leicht, mild harmonisch mit einer schönen Lebhaftigkeit im Abgang.

Das ist ein Gentil Hugel, der etwas kräftiger und reichhaltiger, ein bisschen duftiger und würziger ist. Ein Wein, den man aufgrund des fruchtigen und duftigen Buketts jung trinken soll. Gekühlt bei 8 ° als Aperitif zu servieren, mit Amuses-bouches Tapas, frischem, eingelegtem, gegrilltem Fisch, Sushi, Tempura, mit etwas würzigen Gerichten, indonesisch oder indisch, mexikanisch. Paella, Hummer- oder Langustinengratin.

facebook

& YouTube & twitter @Hugelwine