



HUGEL & FILS
www.hugel.com/jp



Pinot Noir 2010

ブルゴーニュの有名なブドウ品種から造られるこのワインは、アルザスの特徴を代表する心地のよい赤ワインです。凝縮したフルーツのしなやかなワインは赤身の肉やチーズとともに合わせてお楽しみください。

ヴィンテージ：

2010年の冬は0℃下回る日が30日以上も続くという特に厳しい年で、気温もマイナス17℃まで落ち込みました。発芽期は4月8日と早かったのですが、開花時期は6月10日に始まり、低温の影響で約3週間にわたりました。寒く湿気の多い8月から9月の直前までは、7月の天気は例外的に暑く晴れた日が続きました。11月には6週間にわたって一粒の雨も降らないという理想的な天気に戻って来ました。収穫は9月27日に始まり、10月26日まで続けました。素晴らしい酸をともなった熟成度は、過去50年間において最高の記録的なレベルにまで到達し、1996年と極めて似ています。収穫量は平均より30%下回り、ゲヴェルトトラミネールにおいてはさらに下回りました。純粋なフルーツのバランスが素晴らしいワイン。2010年は熟成の可能性を秘めた偉大なクラシックのヴィンテージです。

概要：

ピノノワールはアルザス全体の8%の生産量で、地球温暖化によりワインはより一層密度を増してきています。

畑：

リクヴィールとその周辺の12の上質な粘土石灰質土壌の畑のブドウを全て手摘みで収穫します。

醸造：

ブドウは小さな管を通してワイナリーまで運ばれ、100% 茎を取られ6、7日間漬け込みます。マロラクティック醗酵の後、大樽の中に入れられ翌年の初夏まで寝かされます。

アルコール度数：12.65°

残糖度：0.2

酸度：5.76

pH：3.53

樹齢：20

収量：45 hl/ha

ブドウ品種：Pinot noir：100%



1989年度 世界最優秀ソムリエ、セルジュ・デュプスのテイスティング・コメント：

輝かしいチェリーレッドで明るいボルドー色。若々しくクリアで新鮮、明るく透明。表情豊かで柔らかなフルーツの香り、サクランボや木いちご、スモモなどの軽やかで新鮮な香りが漂う。口当たりは軽やかで飲みやすくとてもエレガントなので、爽やかな赤ワインをお勧めするには満足できる口当たりの良いワイン。今か2年以内が飲み頃。サービス提供温度はタンニンの少ない他の赤ワイン同様、11-15℃と少し冷やしめが望ましい。ソーセージやハムなどの肉加工食品、グリルしたお肉や魚、または白身の肉と合わせて気取らずに楽しめる親しみやすいワイン。

facebook & YouTube & twitter @Hugelwine