



HUGEL & FILS  
www.hugel.com/cn



## Riesling HUGEL 2012 雨果酒庄经典雷司令葡萄酒2012

口感清爽，呈现天然酸度。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。这款美酒配搭鱼类、海鲜和其他众多阿尔萨斯特产，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，属于迟熟型品种。清爽雅致，陡峭的山坡和丰富的矿物质条件创造其独有风味。

### 年份特点

2月里有12天非常严寒低至零下18度的天气，葡萄藤在4月初发芽，花期超过三个星期。夏初时天气虽然潮湿可是到了八月份天气却非常晴朗。9月24日开始收获，葡萄的品质非常优良。虽然收获时期的天气并不完美，时晴时阴。但产出的酒还是保持其优质与极佳的平衡，与2011年份的酒相似但相较之下口感更为丰满、醇厚，已可以立刻享用。

雨果酒庄在2012年没有酿造精选贵腐葡萄酒。

### 藤

庄园笔记 仅于久负盛名的里克威尔附近和当地优质的粘土和石灰石葡萄园中，使用手工方式采摘。较为寒冷的冗长生长期，使得本款酒清爽之余，均衡而又口感集中。

### 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。

- › 酒精 12.2
- › 残糖 3.3
- › 酒石酸 8.10
- › pH 2.99
- › 葡萄藤平均年龄 30
- › 产量 65 hl/ha
- › 葡萄品种

雷司令 100%



### 来自1989年世界杰出侍酒师大赛冠军得主 Serge Dubs 的酒评

这款酒遵从雨果家族酿酒的传统，精致、清爽的雷司令干型葡萄酒，生动，清新，易入口，极具优雅气质亦不缺少活力。明亮鲜艳的浅金色。干爽、活泼、香气馥郁。带有青苹果、猕猴桃、柑橘、葡萄柚、酸橙的诱人果香，散发着春暖花开的气息，尤其是接骨木花和报春花的味道。可作为开胃酒，8度为最佳享用温度。

现在或者两年内即可享用。与所有的海鲜，贝类和鱼类，无论生食，腌制或寿司，或者水煮，烤或熏制均可以完美搭配。



@Hugelwine

