



HUGEL & FILS
www.hugel.com/jp



Riesling 2012

自然な酸味の辛口ワイン。ライン渓谷で名高いこのブドウは、素晴らしく上品で繊細、そしてミネラルを備えています。様々な魚介類や、アルザスの伝統料理に非常によく合うワインです。

ヴィンテージ：

2月の、12日間にわたる身を切るような寒さ（-18℃）のあと、4月初めに蕾が芽を出し始め、3週間以上にわたって開花し始めました。湿気の多い初夏でしたが、8月の天気は素晴らしく、9月24日に収穫が始まりました。素晴らしいブドウ。収穫の合間に霧が発生し、その後太陽が顔を出しよく晴れて、という天候。素晴らしくバランスの取れたクラシックなワイン。2011年と似ていますが、より豊かで深い味わいのヴィンテージ。その上すでに親しみやすい印象を受けます。2012年のヒューゲルはセレクション・ド・グラン・ノーブルは造っていません。

概要：

リースリングは白ワインのピノ・ノワール！この品種は私たちのブドウの中で最も気難しく、最も熟すのが遅い品種です。辛口でエレガント、一番傾斜の激しい斜面の畑において、最も複雑なミネラルを備えた素晴らしい個性を表現します。

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：

収穫されたブドウは小さい容器で醸造所まで運ばれ、ポンプや機械は一切使用せず、重力によってプレス機へ移動させます。数時間かけて果汁の澱を落とし、18℃から24℃で温度管理された樽や大樽で発酵させます。澱引きは一度だけ行われ、低温での安定化は行わず、冬の寒さで自然に清澄されます。翌年の春には、軽ろ過したワインを瓶詰めし、私たちのセラーにて市場へ出荷するまで瓶内熟成させます。このワインにはブショネのリスクがない「ディアムコルク」を使用しています。

アルコール度数：12.2°

残糖度：3.3

酸度：8.1

pH：2.99

樹齢：30年

収量：65

Grapes：Riesling：100%



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

ヒューゲル家の伝統の名声どおり、このワインは素晴らしいワインである。辛口で生き生きとしていて、フレッシュで親しみやすいリースリングは、美しい優雅さと活気をみなぎって、喉の乾きを癒してくれる。

美しい淡い緑色。輝きを持ちつつ若々しい。

新鮮で、クリーンな生き生きとした芳香を放つ。

果実味たっぷりの青リンゴやグーズベリー、柑橘系のフルーツではグレープフルーツやライム、そしてニワトコの花やプリムローズといった春の満開の花たちなどの魅力的な香りが漂う。

食前酒として、もしくは前菜と共に8度に冷やして提供するのが望ましい。

今かこの先2年が飲み頃。合わせる料理としては、生、もしくはマリネされた貝類や甲殻類、魚といった海鮮類全般、もしくは寿司。そして茹でられた、もしくはグリルやスモークされた皮魚や海の魚との相性が良い。