



HUGEL & FILS
www.hugel.com



Рислинг Хюгель 2012

Абсолютно сухой стиль с высоким уровнем природной кислотности. Этот знаменитый сорт, высоко почитаемый во всей долине Рейна, сочетает в себе изысканную элегантность, утонченность и минеральный характер. Это наш самый гастрономичный сорт, который сочетается с большинством видов рыбы и с многими блюдами эльзасской кухни.

Винтаж

12 дней сильных холодов в феврале (-18°C), набухание почек в начале апреля, трехнедельное цветение. Влажное начало лета, но превосходный август. Сбор урожая начался 24 сентября. Отличное качество ягод. Изменчивая погода во время сбора, чередующаяся с солнечными интервалами. Превосходные, хорошо сбалансированные классические вина, похожие на стиль 2011 года, но богаче и глубже, и при этом уже готовые к потреблению.

Краткий обзор

Рислинг – это Пино нуар среди белых вин! Это самый требовательный из наших сортов, который созревает позднее всех остальных. Сухой и элегантный, он выражает себя лучше всего на наших крутых склонах, показывая сложную композицию минеральных тонов.

На виноградниках

Исключительно ручной сбор винограда с преимущественно глинисто-известняковых почв десятка лучших участков в пределах и вокруг Рикевира. Прохладный и длительный период созревания создает этот уникальный сухой стиль в вине, утонченный и необычайно интенсивный.

Производство вина

Ягоды через специальные трубки подаются на пресс только за счёт силы гравитации, без использования помп. После прессования полученный сок выдерживается несколько часов для избавления от осадка. Затем сок попадает в емкости для ферментации при контролируемой температуре (18-24°C). Вино перемешивается единожды, перед естественной кларификацией во время зимнего периода. На следующую зиму вино проходит деликатную фильтрацию прямо перед бутылированием, и бутылки потом выдерживаются в нашем погребе до момента выхода на рынок. Вся продукция закупоривается пробками по технологии DIAM, которая исключает риск появления «вкуса пробки».

› Алкоголь	12.2
› Остаточный сахар	3.3
› винная кислота	8.10
› рН	2.99
› Средний возраст	30
› выход	65 hl/ha
› виноград	

- Riesling 100%



Дегустационные заметки Сержа Дюбса, признанного Лучшим Соммелье Мира в 1989 году:

Оставаясь верным традициям семьи Хюгель, Рислинг получился великолепным, сухим и вибрирующим. Он наполнен элегантностью и силой жизни. Красивый бледно-соломенный цвет с зеленоватыми отблесками, яркий и молодой. Свежее и чистое отражение ароматов. Привлекательный фруктовый вкус с тонами зеленого яблока, крыжовника, цитрусовых, грейпфрута, лимона, а также весенних цветов. Подавать охлажденным до 8°C на аперитив или в начале еды. К потреблению сейчас или в течение двух лет. Отлично сочетается с разнообразными видами морской еды: моллюсками, ракообразными, с морской или речной рыбой в сыром, маринованном, вареном, жареном или копченом виде, и, конечно, суши.

facebook

& YouTube

& twitter

@Hugelwine