



HUGEL & FILS  
[www.hugel.com/de](http://www.hugel.com/de)



## Gentil Hugel 2012

Der einzige Wein aus unserer Produktion, der nicht aus einer einzigen Rebsorte besteht. Der Gentil "Hugel" knüpft wieder an eine jahrhundertalte elsässische Tradition an, wo der Verschnitt von edlen Rebsorten "Gentil" genannt wurde.

### Der Jahrgang

12 Tage sibirische Kälte im Februar (-18°C), Austrieb Anfang April, Blüte, die sich über 3 Wochen erstreckte. Trauriger Sommeranfang, aber hervorragender August. Beginn der Lese von hervorragenden Trauben ab den 24en September. Kapriziöses Wetter während der meisten Zeit der Lese. Öfters anständiges Wetter. Schöne klassische und ausgewogene Weine, im Stil von 2011, darüber hinaus voll und konzentrierter, doch schnell trinkreif. Keine SGN bei Hugel in 2012.

### 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 Riquewihr 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 Korken ohne Geschmack, verkorkt wird.

> Alkohol gehalt	12.78%
> Restzucker (g/l)	1.3
> Weinsäure (g/l)	6.11
> pH	3.23
> Durchschnittsalter der Reben	25
> Ertrag	65 hl/ha
> Rebsorten	

- Gewürztraminer : 14%
- Muscat : 2%
- Pinot gris : 23%
- Riesling : 20%
- Sylvaner & Pinot Blanc : 41%



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

Sehr strahlende, junge, frische, lebhaft hellgrüne Farbe mit silbrigen Reflexen, mit vielen recht dicken Schlieren.

Aromatisch und duftig, reintonig, klar und trinkreif; blumig nach Jasminrose, Weißdorn, Lindenblüten, Akazienblüten, Mandelblüten; fruchtig nach weißem Pfirsich, Birne, bitterer Orange, Zitrone; recht würzig, Kardamom, Lakritz. Kräftiges frisches Bukett, jung und spritzig.

Recht rassischer trockener Wein, mit Körper, von einer schönen Stabilität und Opulenz ohne Schwere, bei einem aromatischen, duftigen und knackigen Abgang.

Wein, der jung getrunken werden sollte, mit seinem aromatischen und angenehmen Bukett, das die Vielfalt der elsässischen Rebsorten widerspiegelt.

Gekühlt bei 8° servieren, zum Aperitif, mit Amuses-bouches, Tapas, Fisch: mariniert, gegrillt, Sushi, Tempura, mit etwas würzigen Gerichten, indonesisch oder indisch, mexikanisch.

Paella, Hummergratin oder Kaisergranathummer. Munster-Käse oder im Ofen gebratenes Wildgeflügel.

facebook

& YouTube

& twitter

@Hugelwine