



HUGEL & FILS
www.hugel.com/cn



Riesling HUGEL 2012 雨果雷司令 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经典菜肴，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，属于晚熟型品种。清爽雅致，由于种植在最为陡峭的山坡上，以及有充足的阳光照射，雨果的雷司令将该品种特点以及最为复杂的矿物质感淋漓尽致地表现了出来。

年份特点

2月里有12天零下18度的严寒，葡萄藤在4月初便发芽，花期长达3个多星期。夏初时天气虽然阴郁潮湿可是到了八月份天气却晴朗极好。9月24日开始收获，葡萄的品质非常优良。在收获时期的天气并不完美，时晴时阴。但酿出的酒还是保持着传统的优质与平衡，与2011年份的酒相似但相较之下口感更为丰满、更为浓厚，并且现在已适宜饮用。雨果酒庄在2012年没有酿造贵腐选粒葡萄酒（SGN）。

风土与采收

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。较为凉爽的漫长生长期使得这款美酒具有清爽的酸度与美妙的浓郁度。

酿造

在不借助抽水泵以及任何机械干预的情况下，完全采用重力引流法将葡萄置入压榨机内。然后将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换桶工序。来年春天，葡萄酒在装瓶前轻微过滤，之后陈酿于我们的酒窖内直到上市发售。整个葡萄酒酿制生产过程中都是用DIAM酒塞，防止木塞污染。

- › 酒精 12.2
- › 残糖 3.3 g/l
- › 酒石酸 8.10 g/l
- › 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

