



HUGEL & FILS
www.hugel.com/cn



Riesling JUBILEE HUGEL 2007 雨果周年庆典雷司令 2007

自十七世纪起就以出产优质雷司令著名的特级园绍南堡，我们的雨果周年庆典就是对它风土与优质的完美诠释。深邃，文雅，浓郁的矿物质味，它会随着瓶存数年而越发出彩，窖藏陈年潜力可以达到数十年之久。

概述

这是一款伟大经典的雷司令作品。现在已经开始展现出她的魅力，而8年或者更久之后可以变得更加复杂。矿物质味以及悠长复杂的回味使得它可以很理想地与名贵海鲜或者鱼类菜肴搭配

年份特点

在阿尔萨斯，2007 这个年份充满意外——意外之喜！如果您喜爱优雅、纯净而平衡的酒，2007 年份是一个标杆。葡萄经历了过去 25 年中最长的成熟期，拥有完美的成熟度与健康状态。在特级园绍南堡——我们最好的雷司令葡萄园，采收时果实的平均潜在酒精度达到 13.8%。

风土与采收

这款雨果周年庆典雷司令产自特级田绍南堡中心地带最好的雨果世家的地块。几个世纪以来，这片优秀而历史悠久的地块几乎只种植雷司令品种。这片土壤富含养料，土壤构成有上迭石灰岩、泥灰岩、白云岩和石膏，再覆有精细的季硅质砾石、孚日砂岩和壳灰岩层，东端还露出了黑侏罗统泥灰石灰岩。

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	13.1
› 残糖	7.2 g/l
› 酒石酸	7.71 g/l
› pH	3.1
› 葡萄藤平均年龄	25
› 产量	45 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：

色泽年轻活跃，晶莹剔透，淡绿色中泛着银白色。香气十分完美，开放而充满活力。可以感觉到的气息有：柑橘，柠檬草，马鞭草，醋栗，还有非常微妙的矿物质气息。非常细致优雅的一款雷司令。卓越的口感，令人感觉平衡和谐，出色的结构感。余味显示出一款干型酒的特色，绝妙的酸度唤醒所有的味蕾，让人感觉无比愉悦。

如果你是一个雷司令的粉丝，那么这款经典风格的雷司令一定能令你感到无比兴奋！年轻的时候饮用的话，侍酒温度在 8 度，可以搭配贝壳类海鲜，烟熏鱼，鳗鱼，青鱼等。窖藏陈年 3 至 4 年之后，可以搭配烤制或者配有酱汁的鱼类，像是多宝鱼，安康鱼，龙虾，海螯虾等。

2009 年 2 月 6 日



@Hugelwine

