



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



## Riesling 2012

Die große Rebsorte des Rheintals, die Feinheit und Eleganz mit einer hohen Mineralität vereint. Beispielhafter gastronomischer Wein für elsässische Spezialitäten und Meeresprodukte.

### 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 24. 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, aber schnell trinkreif. Keine Beerenauslesen bei Hugel 2012.

### Schneller Gesamtüberblick

Er ist der Pinot Noir unter den Weißweinen! Der Riesling ist unsere anspruchsvollste Rebsorte. Trocken und rassig, findet sie ihren vollen Ausdruck an den steilsten Hängen mit bester Sonnenlage.

### 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. Jahrgang, der gänzlich mit **DIAM**, dem Korken ohne Geschmack, verkorkt wird.

> Alkohol gehalt	12.19%
> Restzucker (g/l)	3.3
> Weinsäure (g/l)	8.10
> pH	2.99
> Durchschnittsalter der Reben	30
> Ertrag	65 hl/ha
> Rebsorten	

- Riesling : 100%



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

Getreu der Tradition der FamilieHugel ist es ein angenehm frischer Riesling, trocken, lebendig, frisch, süffig, mit Rasse und Elan.

Schöne hellgrüne Farbe, vonhervorragender Frische. Aromatischer Ausdruck, lebendig, frisch, sauber und reintönig. Angenehmfruchtig nach grünem Apfel, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten, Pampelmuse, Limette; blumig nach Frühlingsblüten, Holunder, Primeln.

Schöner Wein als Aperitif und zum Auftakt eines Essens. Kann bereits jetzt getrunken werden und in den nächsten zwei Jahren, sollte frisch bei 8° serviert werden, mit allen Meeresfrüchten, Muscheln, Krustentieren, rohem, mariniertem Fisch, Sushi, Meeres- oder Flussfischen, in Brühe, gegrillt, geräuchert.