



HUGEL & FILS
www.hugel.com/nl



Riesling 2012

Strakdroge wijn met een fijne zuurgraad. Deze beroemde druif uit het Rijngebied combineert grote elegantie, finesse en mineraliteit. Riesling is een gastronomische wijn die perfect combineert met vis, zeevruchten en specialiteiten uit de Elza.

Oogstjaar

Februari kende 12 dagen van bittere kou met temperaturen van -18 ° C. De eerste knoppen toonde zich begin april. De zomer begon vochtig, maar in augustus was het uitstekend weer. De oogst van de druiven startte op 24 september. Riesling is een klassieke wijn met een mooie balans. De 2012 vintage is vergelijkbaar met de 2011 vintage, maar heeft een rijkere smaak en meer diepgang.

Omschrijving

Riesling is de Pinot Noir van de witte wijnen! Het is ons meest veeleisende en laatst rijpende ras. Droog en elegant, en ontwikkelt zich het best op onze steilste hellingen met de meest complexe mineraliteit.

Wijnmaken

De druiven voor Riesling zijn afkomstig van wijnboeren uit de best gelegen wijngaarden in en rond Riquewihr. De druiven groeien op klei en kalkstenen bodems en worden met de hand geoogst. Een koel en lange groeiseizoen geeft deze unieke droge wijn veel finesse en intensiteit. De druiven worden in kleine kuipen naar de pers gebracht waarin deze door de zwaartekracht langzaam worden geperst. Zonder pompen of andere mechanische interventie. Na het persen wordt de most een paar uur gedecanteerd, vervolgens gefermenteerd in vaten (18-24 graden).

De wijn wordt slechts één keer overgestoken, voor de natuurlijke klaring in de loop van de winter. De daarop volgende lente wordt de wijn licht gefilterd voor de botteling. De wijn rijpt verder op de flessen in de kelders voordat zij vrijgegeven worden voor de verkoop. De hele productie van deze wijn wordt afgesloten met de speciale DIAM kurk.

> Alcoholpercentage	12.19°
> Restsuiker (g/l)	3.3
> Zuurgraad (g/l)	8.10
> pH	2.99
> Leeftijd wijnstokken	30
> Wijngaard	65 hl/ha
> Druivensoorten	Riesling : 100%



Tasting notes by Serge Dubs, World's Best Sommelier 1989

Een wijn gemaakt volgens de Hugel familie traditie. Dorstlessende Riesling, droog, levendig, fris, toegankelijk en met een grote elegantie.

Mooie lichtgroene kleur, licht en jeugdig. Aantrekkelijke fruitige smaak van groene appel, kruisbes, citrus, grapefruit, limoen en florale tonen zoals lentebloesem.

Een mooie wijn om gekoeld op 8 ° C te serveren als aperitief.

Drink deze wijn binnen twee jaar na de oogst bij alle zeevruchten, schelpdieren, schaaldieren en vis (gemarineerd, sushi, gegrild of gerookt).

facebook

& YouTube & twitter

@Hugelwine