



Hugel, Riesling Classic, AOC Alsace, 2021, Elsass

Frankreich - Elsass

Geradlinig und trocken. Mineralisch mit eher dezenter Fruchtigkeit - Elsaß at it's best.

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 22,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 16,95

Artikel: 2021 Riesling Classic AOC Alsace Familie Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: AOC Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Rebsorte: 100% Riesling

Alkohol: 12%

Restzucker: 1,6 g/l

Säure: 7,62 g/l

Farbe: Strahlend jugendliche Farbe mit glänzend grünen Spiegelungen.

Aroma: Das erste Bouquet des Rieslings drückt sich spritzig, mit all seiner Offenheit aus, mit Blütennoten einladend aus Maiglöckchen, Holunderblüten, und flüchtiger, aus Zitrusfrüchten. Mit der Reifung schmückt er sich mit Kiesel-, Feuerstein- und Kohlenwasserstoffaromen.

Geschmack: Der Gaumen vollkommen trocken, überrascht mit seiner Spritzigkeit, lebendig, mit einem klaren Auftakt, verlängert er sich ohne Unreife, lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen und lädt zur Mahlzeit ein. Zitronenschale, grüne Zitrone und Yuzufrucht begleiten den Geschmack bis zu einem säuerlichen schmeidigen, süchtig machenden Abgang.

Besonderheit: Ein Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Korkgeschmack, verkorkt wird.

Serviervorschläge: Perfekter Begleiter für elsässische Spezialitäten und Meeresprodukte.

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 den Kellern des Weingutes, bis er in den Verkauf gelangt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: HUGEL & FILS

Anschrift: 3, rue de la première armée, 68340 Riquewihr, France

Datenblatt : Hugel

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 29.03.2023