



Hugel, Gentil, AOC Alsace, 2022, Elsass

Frankreich - Elsass

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 14,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,95

Artikel: 2022 Gentil AOC Alsace Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: AOC Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Rebsorte: Gewurztraminer 33%, Sylvaner 30%, Pinot Blanc 17%, Riesling 7%, Pinot Gris 7%, Muscat 6%

Beschreibung: Die einzige Cuvée aus dem Hause Hugel. Er vereint den sanften, würzigen Geschmack des Gewurztraminer, den Körper des Pinot Gris, die Finesse des Rieslings, die Traubigkeit des Muskats und den erfrischenden Charakter von Pinot Blanc und Sylvaner.

Alkohol: 13,5%

Restzucker: 3,7 g/l

Säure: 5,16 g/l

Aroma: In der Nase zeigt sich die Frucht der aromatischen Trauben aus denen er besteht - unverkennbar Elsass. Er öffnet sich mit gelben Pflaumen, Rose, Quitte, Zitruszesten.

Geschmack: Großzügig, lädt er Sie schnell zu einem ersten Schluck ein. Im Mund herrscht Harmonie vor. Geschmeidig, der Gaumen entfaltet sich geschmeidig, ansprechend, sanft und führt zu einem zarten, frischen Abgang.

Ausschließlich aus handgelesenen handgelesenen Trauben in überwiegend lehm und kalkhaltigen Weinbergen, aus einem Dutzend der bevorzugten Lagen in und rund um Riquewihir.

Der Jahrgang

Wenn es eines Beweises für den Klimawandel bedarf, ist 2022 wieder ein frühester Jahrgang in der Geschichte des Elsass. Aber man sollte nicht überstürzt mit der Weinlese beginnen. Einmal war der Winter erneut mild und der Austrieb bereits am 5. April in Riquewihir, so dass der Frost am 3. April glücklicherweise der Frost vom 3. April in weiten Teilen der Region schmerzlos Region. Die heißen Bedingungen im Mai und Juni (26 bis 32° während der ganzen Zeit) sorgten für den größten Teil der Frühzeitigkeit der Weinlese mit der Blüte am 23. Mai und vor allem Dürrebedingungen in ganz Frankreich bis zur Ernte Ernte für eine sehr gesunde Ernte. Der Säuregehalt ist niedrig und der Reifegrad sehr hoch. Die Qualität ist durchweg extra und die Weine dicht und konzentriert. Hugel begann mit der Ernte 8 Tage nach dem Rest des Elsass am 12. September und das zu Recht, so dass die Ernte in etwas mehr als 3 Wochen abgeschlossen war, ein Rekordtempo.

Weinherstellung

Die Trauben werden in kleinen Bottichen zu den Pressen gebracht, die durch Schwerkraft gefüllt werden, ohne Pumpen oder andere mechanische Eingriffe. Nach dem Pressen wird der Most für einige Stunden dekantiert und dann fermentiert in temperaturkontrollierten Fässern (bei 18 bis 24°C). Der Wein Wein wird nur einmal umgefüllt, bevor er im Laufe des Winters auf natürliche Weise geklärt wird. Im folgenden Frühjahr wird der Wein kurz vor der Abfüllung leicht gefiltert und die Flaschen reifen in den Kellern bis er zum Verkauf freigegeben wird. Die gesamte Produktion dieses Weins wird mit DIAM-Korken verschlossen, ohne dass die Gefahr des Korkschadens besteht.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Datenblatt : Hugel

Produktdetails

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: HUGEL & FILS

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

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: 02.04.2024