



## Hugel, Pinot Noir Grossi Laüe, AOC Alsace, 2013, Elsass

Frankreich - Elsass

Jahrgang 2013 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 59,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 44,50**

**Artikel:** 2013 Pinot Noir Grossi Laüe AOC Alsace Familie Hugel

**Land:** Frankreich

**Anbaugebiet:** Elsass

**Kategorie:** Rotwein

**Klassifizierung:** AOC Alsace

**Erzeuger:** Hugel & Fils

**Rebsorte:** 100% Pinot Noir

**Beschreibung:** Gereift und immer noch jugendlich im Geschmack. Kräuter, dezentes Holz und eine herbe Frucht sorgen für ein komplexes Aromenspiel. Immer noch lagerfähig.

**Alkohol:** 13%

**Restzucker:** 0,1 g/l

**Säure:** 6,73 g/l

**Farbe:** Eine schöne und tiefe Farbe mit einer hellen und jugendlichen Basis, eine sehr schöne Dichte für diese jugendliche Pinot Noir-Traube mit einer guten Tannin- und Anthocyanpräsenz, rubinrot, die intensive granatrote Farbe der Sauerkirsche und ein zusätzlicher Hauch von Purpur. Die Tropfen sind dicht, konsistent, gleichmäßig und spritzig mit Vitalität.

**Aroma:** Das Aroma ist komplex und großzügig, sehr ausdrucksstark und offen, mit den für eine gesunde und perfekt reife Pinot Noir-Traube so typischen Noten von kleinen roten Früchten. Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere, Preiselbeere, Weißdornblüte, schwarze Kirsche mit einer Nuance von Vanille, Holzrauch, Veilchen und Weißdornblüte. Das Aroma ist harmonisch und voll.

**Geschmack:** Am Gaumen ist der Kontakt harmonisch, sanft und behält einen großzügigen und lang anhaltenden Geschmack. Eine schöne Tanninstruktur, die sich gut mit der soliden Reife verbindet und dem Wein eine solide Grundlage und Länge verleiht.

**Abgang:** Der Abgang ist vollmundig, großzügig und aromatisch und verleiht ihm Energie und Charakter. Dies ist ein sehr guter elsässischer Pinot Noir Rotwein.

**Trinktemperatur:** 16 °C

**Serviervorschläge:** Zu weißem Fleisch: Kalbsfilet, gebratene Schweinshaxen, gebratenes Geflügel. See- oder Süßwasserfisch: gegrillt oder gebacken, Perlhuhn, Schinken und Aufschnitt. Lammkeule, Rinderschmorbraten, Brathähnchen.

Verkostungsnotizen von Serge Dubs, World's Best Sommelier 1989.

"Grossi Laüe" bezeichnet die feinsten Weinberge im Elsässer Dialekt und stellt ein Äquivalent zum deutschen Großen Gewächs oder dem burgundischen "Grand Cru" dar.

Jahrgang 2013

Selten haben wir eine Weinlese erlebt, die so vielen Witterschwankungen unterworfen war.

Die Saison begann verspätet mit einem feuchten Frühling und Regen, was zu einer geringeren Ernte als üblich führte.

Hohe Temperaturen und außergewöhnliches Sommerwetter brachten die Trauben zu einem perfekten Reifegrad. Vom Beginn der Ernte am 1. Oktober an waren die Trauben sehr gesund und reif, und so war 2013 ein klassischer Elsässer Jahrgang mit intensiven, reinen und ausgewogenen Weinen. Die ungleichmäßige Witterung ganz am Ende der Ernte verhinderte eine nennenswerte Produktion von Spätleseweinen.

Weinberg und Vinifizierung

Das Herzstück dieses Pinot Noir stammt aus einem 1966 gepflanzten Weinberg im Familienbesitz am Pflostig, mit einem durchschnittlichen Ertrag von unter 40 hl/ha und einem potenziellen Alkoholgehalt von mehr als 12°.

Die Trauben werden entrappt und etwa 2 Wochen lang mazeriert, wobei der Tresterhut manuell eingetaucht wird, um eine optimale Extraktion zu gewährleisten. Der Wein reift fast 10 Monate lang in kleinen Eichenfässern, die jedes Jahr teilweise erneuert werden. Die gesamte Produktion dieses Weins wird mit DIAM Korken verschlossen, ohne das Risiko von Korkgeschmack.

**Produktdetails**

**Zutaten/Allergene**

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 10.05.2023