



Hugel, Riesling Grossi Laüe, AOC Alsace, 2012, Elsass

Frankreich - Elsass

Ein Spitzenwein der Gourmetküche.

Jahrgang 2012 - 0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 69,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 51,90

Artikel: 2012 Riesling Grossi Laüe AOC Alsace Familie Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: AOC Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Rebsorte: 100% Riesling

Beschreibung: Mineralisch und komplex mit Lagerpotential.

Alkohol: 12%

Restzucker: 0,7 g/l

Säure: 5,88 g/l

Farbe: Sehr intensive strohgelbe Farbe, erhöht durch viele hellgrüne Schattierungen, Pistazie, Lindenlaub im Frühling. Wunderschöner Glanz, mit dichten und zahlreichen Tränen.

Aroma: Offenes, frisches, klares, deutliches, aufrichtiges, konzentriertes, aromatisches Bukett. Großzügig, fruchtig und blumig lässt er eine Mineralnote erkennen, die Signatur des Anbaugebiets, die ihm die Vielschichtigkeit verleiht, auch wenn sie noch ein wenig zurückhaltend ist. Gelber Pfirsich, Mirabelle, Aprikose, Ingwer, Honig, Kardamon, frische Mandel, Johannisbeere. Harmonisch und schmeichelhaft zeigt er eine schöne Lebhaftigkeit.

Geschmack: Im Gaumen offenbart sich ein wunderschöner trockener Riesling, gut strukturiert, ausladend, saftig, mächtig, rassig, mit einem ausgezeichneten Abgang, ein unverfälschter und Wein aus einem großartigen Terroir. Dieser ausgezeichnete Wein explodiert im Mund, dank einer der schönsten, rassigen und mineralischen Frischeerlebnisse.

Trinktemperatur: 10 °C Es wird empfohlen, den Wein kurz vor dem Servieren zu dekantieren.

Serviervorschläge: Perfekt zu gebratenem Steinbutt, gebratener Seezunge, Hummer, Languste, Zander, Barsch, Geflügel und weißem Fleisch. Ebenso zu gebratenem Geflügel oder Nudeln mit frischen weißen Trüffeln.

Auszeichnungen: Vinous - 92/100
James Suckling - 95/100

Verkostungsnotize von Serge Dubs, World's Best Sommelier in 1989.

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

Im Weinberg

Mitten aus Schoenenbourg stammend, dem historischen Boden von Riquewihir, der seit Jahrhunderten beinahe ausschließlich mit Riesling bestockt wurde. Mergeliger, dolomitischer Keuper mit Gipsbänken, der mit dünnen quaternären Lagen aus Kieselschotter des Vogesensandsteins und Muschelkalk bedeckt ist, während am östlichen Ende kalkhaltige Lagen des Lias zu finden sind.

Weinebereitung

Kelter, die durch Falldruck betrieben werden, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung. Nach statischem Vorklären von einigen 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, wo der Wein auf natürliche Weise ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird.

Datenblatt : Hugel

Leichte, vorsichtige Filtrierung vor dem Abfüllen auf Flaschen im Frühjahr, dann Flaschenreifung 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

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