



Hugel, Riesling Selection de Grains Nobles "S", AOP Alsace, 2011, Elsass

Frankreich - Elsass

Ein absoluter Nektar! Diese große Spezialität ist ein Wein mit enormer Kraft und Langlebigkeit.

Jahrgang 2011 - 0,75 Liter - Vol 11,5%

Enthält Sulfite

€ 266,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 199,95

Artikel: 2011 Riesling Selection de Grains Nobles "S" AOP Alsace Familie Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, lieblich

Klassifizierung: AOP Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Rebsorte: 100% Riesling

Beschreibung: Dieser Wein hat eine wunderbare, dichte, tief goldgelbe Farbe mit subtilen zitronengelben und pastellgrünen Nuancen und einem gelegentlichen Glanz, der ihm einen sehr kräftigen und lebendigen Aspekt verleiht.

Die Beeren sind dick, fleischig, dicht und fest.

Er hat ein raffiniertes, vornehmes, tiefes, aromatisches, parfümiertes und reines Bouquet mit der perfekten Harmonie, die sich aus der Reife ergibt, wobei die typische Mineralität und Ausdruckskraft eines Rieslings und einer Region zurückbleiben, die ihm ein einzigartiges und seltenes Bouquet verleihen, das von kühner Frische und Kraft durchdrungen ist, sein Duft, sein Aroma, seine Fruchtigkeit heben die einzigartige Rebsorte Riesling wirklich hervor. Blütenhonig, frischer Safran, Brioche, Kumquat, Zitrone, Kakaobohne, Tabak, eingelegte Ananas und Zitrone.

Ein süßer, sirupartiger, weicher und voller Wein mit einer raffinierten, frischen und lebendigen Struktur, der die Sinne mit perfekter Ausgewogenheit und Harmonie verwöhnt.

Alkohol: 11,5%

Restzucker: 158 g/l

Säure: 8,98 g/l

Serviervorschläge: Am besten wird er so serviert, wie er ist, auch wenn er noch recht jung ist, bei einer Temperatur von 6°C, und er wird in 10 bis 25 Jahren seine beste Qualität erreicht haben. Empfehlenswert zu Obstkuchen, Rhabarber, roter Johannisbeere, Ananas, Mandeln, oder zu Gänseleber, entweder als Terrine oder mit Äpfeln gebraten. Zitronenkuchen Frischer Obstsalat oder einfach nur so unter Freunden, die feine und seltene Weine mit ihrem eigenen Sinn für Finesse und Raffinesse lieben.

Auszeichnungen: 97/100 - James Suckling

Verkostungsnotizen von Serge Dubs, World's Best Sommelier 1989

Auf diesen SGN ist man bei Hugel am meisten stolz, denn er wird nur zweimal pro Jahrzehnt erzeugt. Der Riesling ist ihre anspruchsvollste Rebsorte und auch diejenige, die am spätesten reift. Er ist sehr kapriziös, was die Entwicklung der Edelfäule betrifft, und bringt seine Quintessenz auf dem Schoenenbourg zum Ausdruck.

Der Jahrgang

Strenger Winter 2011 mit 26 Tagen unter Null. Frühe Knospung am 7. April, Mai warm und trocken und Blüte 15 Tage vor der Zeit. Sommer kühl, feucht und düster. Rückkehr zu idyllischem Wetter zwei Wochen vor Beginn der Ernte am 12. September, ohne Niederschlag von Anfang bis Ende. Ausgezeichnete Reife in einer mittelgroßen Ernte mit sanfter Säure. Die Weine sind bereits charmant, leicht zugänglich und bald nach der Abfüllung zu trinken.

Weinberge und Vinifizierung

Datenblatt : Hugel

Erzeugt aus überreifen Trauben, die einzeln in einer Auswahl der ältesten Parzellen des Weinguts Hugel im Herzen des Grand Cru Schoenenbourg gelesen werden. Dieses fantastische historische Terroir ist seit Jahrhunderten fast ausschließlich dem Riesling gewidmet.

Keuper, Mergel, Dolomit und Gips, reich an Düngemitteln, überlagert von feinen Schichten aus quartärem Kieselkies, Vogesensandstein und Muschelkalk, an seinem östlichen Ende Aufschlüsse von Lias-Mergelkalk.

Bei dieser Cuvée S handelt es sich um eine noch strengere Selektion einzelner, durch Edelfäule völlig verschrumpelter Beeren. Erntedatum: 4. Oktober 2011. Potenzieller Alkoholgehalt: 21,3°.

Die Trauben werden in kleinen Behältern zu den Pressen gebracht, die durch die Schwerkraft gefüllt werden, ohne Pumpen oder andere mechanische Eingriffe. Nach dem Pressen wird der Most einige Stunden dekantiert und dann in temperaturkontrollierten Fässern oder Bottichen (bei 12 bis 18°C) vergoren. Der Wein wird nur einmal umgefüllt, bevor er im Laufe des Winters natürlich geklärt wird. Im darauffolgenden Frühjahr wird der Wein kurz vor der Abfüllung leicht gefiltert und reift dann in den Kellern ausgiebig bis zur Freigabe für den Verkauf.

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: 15.02.2024