



Hugel, Gewürztraminer Classic, AOC Alsace, 2020, Elsass

Frankreich - Elsass

Jahrgang 2020 - 0,75 Liter - Vol 14,5%

Enthält Sulfite

€ 22,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 16,50

Artikel: 2020 Gewürztraminer Classic AOC Alsace Familie Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, lieblich

Klassifizierung: AOC Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Rebsorte: 100% Gewürztraminer

Alkohol: 14,5%

Restzucker: 11,2 g/l

Säure: 4,19 g/l

Farbe: Leuchtende Farbe mit klaren Reflexen.

Aroma: Die Aromen verkünden schnell, dass es sich um einen sehr charmanten und fast betörenden Wein handelt. Zarte blumige Noten von Rose und Jasmin wechseln mit Noten von gelben Früchten: Pfirsich, Mirabelle und tropischen Früchten: Litschi, Mango, Drachenfrucht. Das Bouquet ist ausdrucksstark, aber nicht übertrieben; es behält einen Sinn für Raffinesse und Nuancen, ein echter Hugel Wein.

Geschmack: Am Gaumen ist er fein und delikät, nicht zu sanft; er lädt dazu ein, in die Ferne zu reisen und ihn mit kräftigen Gerichten zu genießen. Die Präzision der Endnote könnte sogar einige seiner Gegner dazu bringen, sich mit dieser starken Rebsorte zu versöhnen.

Serviervorschläge: Einfach so für sich allein, passt aber wunderbar zu jedem pikanten Gericht: zu würzigen asiatischen Speisen, sowie zu geräuchertem Lachs und kräftigen Käsesorten.

Im Weinberg

Ausschließlich handgelesene Trauben aus überwiegend Lehm- und Kalksteinlagen in einem Dutzend der bevorzugten Lagen in und um Riquewihr. Eine kühle und lange Vegetationsperiode verleiht diesem einzigartigen Wein große Finesse und unvergleichliche Intensität.

Weinherstellung

Die Trauben werden in kleinen Bottichen zu den Pressen gebracht, die durch die Schwerkraft gefüllt werden, ohne Pumpen oder andere mechanische Eingriffe. Nach dem Pressen wird der Most einige Stunden lang abgezogen und gärt dann in temperaturkontrollierten Fässern (bei 18 bis 24°C). 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 Kellerräumen bis zur Freigabe für den Verkauf. Die gesamte Produktion dieses Weins wird mit dem DIAM-Korken verschlossen, ohne das Risiko eines Korkfehlers.

Der Jahrgang

Wie erwartet ist 2020 ein von der Sonne geprägter Jahrgang, und Liebhaber von 2009, 2011 oder 2015 werden in ihm einen würdigen Nachfolger dieser von der Kraft des Helios berührten Jahrgänge finden. Die Lehmböden von Riquewihr haben erneut ihre ausgezeichnete Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit bewiesen und der Sommer verlief ohne Schäden. Die Trauben blieben bis zum Ende der Leseperiode, die am 7. September früh begann, äußerst gesund und ergaben insgesamt schöne, körperreiche und ausgewogene Weine. Aufgrund der "zu guten" Witterungsbedingungen, die die Entwicklung von Botrytis verhinderten, wurden keine Spätleseweine erzeugt.

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: 08.03.2024