



Hugel, Pinot Noir Classic, AOC Alsace, 2022, Elsass

Frankreich - Elsass

Ein echter Elsässischer Pinot: wirkungsvoll.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13%

Enthält Sulfite

€ 21,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 15,95

Artikel: 2022 Pinot Noir Classic AOC Alsace Familie Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: AOC Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Alkohol: 13%

Restzucker:

Säure: 5,48 g/l

Farbe: Rubinrot glänzend

Aroma: Das Aroma erinnert an Sauerkirschen, Kirschwasser, rote Johannisbeere und frischen Tabak mit der klaren und reichhaltigen Fruchtigkeit eines elsässischen Weins, ohne dass unerwünschte Holzaromen sie überdecken.

Geschmack: Am Gaumen ist er herrlich frisch. Das Tannin ist präsent, aber nicht zu hart, zusammen mit einer schönen Textur, die abklingt, um eine schöne strukturierte Melodie für die letzte, nicht zu trockene Note zu hinterlassen. Ein echter und wirkungsvoller elsässischer Pinot.

Besonderheit: Ein Jahrgang, der gänzlich mit DIAM, dem Korken ohne Geschmack, verkorkt wird.

Serviervorschläge: Fruchtig und leicht passt er zu Wurstwaren, rotem Fleisch und Käse.

Der Jahrgang

Wenn es eines Beweises für den Klimawandel bedarf, so ist der Jahrgang 2022 im Elsass wieder einmal der früheste in der Geschichte. Aber man sollte nicht überstürzt mit der Lese beginnen. Erneut war der Winter mild und der Austrieb erfolgte bereits am 5. April in Riquewih, so dass der Frost am 3. April in weiten Teilen der Region zum Glück glimpflich verlief. Die warmen Temperaturen im Mai und Juni (26 bis 32°) sorgten für eine frühe Weinlese mit der Blüte am 23. Mai und vor allem die Trockenheit in ganz Frankreich bis zur Ernte für eine sehr gesunde Ernte. Der Säuregehalt ist niedrig, der Reifegrad sehr hoch. Die Qualität ist durchweg hervorragend und die Weine sind dicht und konzentriert. Hugel hat am 12. September 8 Tage nach dem Rest des Elsass mit der Ernte begonnen, und das zu Recht, so dass die Ernte in etwas mehr als 3 Wochen abgeschlossen werden konnte, ein Rekordtempo. Das Jahr 2022 wird vor allem für die Pinot Noirs ein richtungsweisender Jahrgang sein.

Weinherstellung

Die Trauben werden in kleinen Kübeln in die Kellerei gebracht, zu 100% entrappt und 6 bis 7 Tage lang eingemaischt. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein in Fässern, bis er im Frühsommer des folgenden Jahres in Flaschen abgefüllt wird. Die Flaschen werden dann in den Kellerräumen gelagert, bis sie für den Verkauf freigegeben werden. Die gesamte Produktion dieses Weins wird mit DIAM-Korke verschlossen, um das Risiko von Korkgeschmack zu vermeiden.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Datenblatt : Hugel

Produktdetails

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