



Hugel, Pinot Noir Grossi Laüe, AOC Alsace, 2014, Elsass

Frankreich - Elsass

Jahrgang 2014 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

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

€ 51,90

Artikel: 2014 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: Ein Pinot Noir mit echter Mineralität, tiefgründig und ausgeprägt, der sich Jahr für Jahr einem Côte d'Or annähert! Ein wirklich großer und komplexer Rotwein, der 8 bis 10 Monate in teilweise erneuerten Eichenfässern ausgebaut wurde.

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 0,3 g/l

Säure: 5,94 g/l

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. Zu Taubenkoteletts mit Wirsing und Trüffeln.

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

Jahrgang

Außergewöhnlich milder Winter, praktisch ohne Frost. Der sehr frühe Austrieb um den 21. März führte zu 2 Monaten des Bangens, aber schließlich zu keinem Frühjahrsfrost. Die Blüte begann sehr früh, um den 30. Mai, was normalerweise eine extrem frühe Ernte wie 2003 bedeutet, aber sie verlief ungleichmäßig und verteilte sich über zwei Wochen, was vor allem beim Gewürztraminer zu einer leichten Abkühlung führte. Im Juli und Anfang August verzögerten Rekordniederschläge (147 mm) und kühle Temperaturen schließlich die Reife. Ein sehr trockener September (27 mm) ohne übermäßige Hitze sorgte für eine langsame Reifung unter idealen Bedingungen. Die Weinlese begann am 16. September und endete am 16. Oktober. Die Erträge waren sehr niedrig, sogar niedriger als 2013 oder 2010. Perfekt gesunde Trauben, ein hoher Säuregehalt und eine hervorragende Reife lassen 2014 zu einem Spitzenjahrgang werden, insbesondere beim Riesling. Sehr geringer Ertrag der Spätlese Gewürztraminer VT.

Im Weinberg

Das Herzstück dieses Spätburgunders stammt aus einem 1966 gepflanzten Weinberg in unserem Familienbesitz am Pflöstig, mit einem durchschnittlichen Ertrag von unter 40 hl/ha und einem Alkoholpotenzial von über 12°.

Weinherstellung

Die Trauben werden entrappt und etwa 2 Wochen lang eingemaischt, wobei der Tresterhut von Hand 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

Datenblatt : Hugel

Produktdetails

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