



Hugel, Riesling Classic, AOC Alsace, 2022, Elsass

Frankreich - Elsass

Wunderbare Balance und Eleganz.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 23,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 17,95

Artikel: 2022 Riesling Classic AOC Alsace Familie Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: AOC Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 3,7 g/l

Säure: 7,76 g/l

Farbe: Die funkelnde Jugendlichkeit der Robe verleiht ihr auffällige hellgrüne Reflexe.

Aroma: Die Aromen dieses Rieslings sind zunächst lebhaft, klar und blumig, mit Anklängen von Maiglöckchen, Holunderblüten und lebhaften Zitruschalen. Mit zunehmendem Alter nimmt er steinige Noten von Feuerstein, Zunder und Kohlenwasserstoffen an.

Geschmack: Der perfekt trockene Geschmack explodiert mit Leben, Energie und einem klar definierten Angriff, der ohne Grüntöne bleibt und den Appetit öffnet. Zitronen-, Limetten- und Yuzu-Schalen umspielen den Mund bis zur säuerlichen, delikaten und faszinierenden Schlussnote.

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

Serviervorschläge: Perfekter Begleiter für elsässische Spezialitäten und Meeresprodukte.

Jahrgang

Wenn es eines Beweises für den Klimawandel bedarf, so ist 2022 im Elsass erneut ein frühester Jahrgang in der Geschichte. Aber man sollte nicht überstürzt mit der Lese beginnen. Der Winter war wieder einmal mild und der Austrieb erfolgte bereits am 5. April in Riquewahr, 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.

Weinbereitung

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 abgegossen und gärt dann in temperaturkontrollierten Fässern (bei 18°C 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.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Produktdetails

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