



Hugel, Sylvaner Classic, AOC Alsace, 2022, Elsass

Frankreich - Elsass

Ein trockener Weißwein, zart fruchtig und mineralisch.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 13,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,95

Artikel: 2022 Sylvaner Classic AOC Alsace Familie Hugel

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, trocken

Klassifizierung: AOC Alsace

Erzeuger: Hugel & Fils

Rebsorte: 100% Sylvaner

Beschreibung: Ein trockener Weißwein, zart fruchtig mit mineralischen Noten, die an Riesling erinnern. Schöne Frische und Lebendigkeit für diese einfache und ehrliche Rebsorte, die in ihrer frühesten Jugend getrunken werden sollte.

Alkohol: 12%

Restzucker: 1,9 g/l

Säure: 6,66 g/l

Farbe: Blass mit hellgrünen Akzenten.

Aroma: Der Duft von Weintrauben springt einem sofort ins Auge. Es folgen Anklänge von Gewürzen, grünem Apfel und weißer Blüte.

Geschmack: Der Mund, zart säuerlich, durstlöschend, ruft schnell nach einem weiteren Schluck.

Serviervorschläge: Als Begleiter zu allen leichten Mahlzeiten.

Die Rebsorte Sylvaner wird im Elsass immer seltener angepflanzt. Die am besten geeigneten Böden behalten ihre Vorliebe für sie, und die Rebstöcke haben ein stetig steigendes Durchschnittsalter.

Im Weinberg

Aus vorwiegend ton- und kalkhaltigen Parzellen um Riquewihr und südlich von Colmar. Ausschließlich von Hand gelesene Trauben in kleinen Behältern, so dass das Lesegut unversehrt in der Kelter ankommt. Trocken und rassig, in seinem Ausdruck dem Riesling ähnlich.

Weinbereitung

Die Trauben werden durch die Schwerkraft in die pneumatischen Pressen befördert, ohne dass sie gepumpt oder anderweitig manipuliert werden. Nach einigen Stunden statischer Vorklärung werden die Moste in Fässer oder Tanks gefüllt, in denen die Gärung unter Temperaturkontrolle (18 bis 24 °C) stattfindet. Ein einziger Abstich vor dem Winter, wo der Wein auf natürliche Weise ohne künstliche Kältebehandlung geklärt wird. Leichte, sanfte Filtration vor der Flaschenabfüllung im Frühjahr, dann Ausbau in unseren Kellern bis zum Verkauf. Vollständig mit DIAM le bouchon verschlossener Wein ohne Korkgeschmack.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: HUGEL & FILS

Anschrift: 3, rue de la première armée, 68340 Riquewihr, France

Datenblatt : Hugel

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