

## Pinot Noir

*Alsace AOC, Hugel & Fils, Frankreich*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, leicht rauchig, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 34 76

### Charakteristika

Sehr ausgewogen und harmonisch im Geschmack. Einladend frische und klare Frucht, trocken und angenehm mit Aromen von Kirschen und roten Brombeeren. Am Gaumen trocken und ausgewogen mit gut eingebundenen Tanninen. Im Finale ist er angenehm fruchtig mit einem eleganten Nachhall.

### Klima/Terroir

Dank der privilegierten geografischen Lage ist das Elsaß die trockenste Wein-Region Frankreichs. Maritime Einflüsse auf das Mikro-Klima sind nicht gegeben - eher der Schutz, den die Vogesen bieten. Die Trauben des Pinot Noir Classic stammen aus den vorherrschend lehm-kalkhaltigen Parzellen rund um Riquewihir im Süden von Colmar.

### Ausbau

Der Pinot Noir wird in Tanks ausgebaut. Nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung reift der Wein nach dem Abstich im Tank, bevor er im Frühjahr auf die Flasche gefüllt wird.

### Das Weingut

Hugel & Fils wurde 1639 gegründet und ist bis heute ein reiner Familienbetrieb. Keine andere Familie hat den Weinbau im Elsass so geprägt wie die Hugels. Dank ihrer Initiative wurden die AOC Gesetze für die „Vendange Tardive“ (Spätlese) und die „Sélection de Grains Nobles“ (Beerenauslese) erlassen und damit ein Meilenstein für die Qualitätsentwicklung, das Image und die Vermarktung Elsässer Weine gesetzt. Die goldene Regel des Hauses besagt, dass der „Wein bereits in der Traube“ seinen Qualitätsvorsprung gewinnt. Das Haus besitzt 25 ha in den besten Lagen von Riquewihir, mehr als die Hälfte davon in den Grand Cru-Lagen. Hier werden Riesling, Gewürztraminer, Tokay, Pinot Gris und Pinot Noir ohne Kunstdünger und bei rigoroser „grüner Lese“ mit sehr kleinen Erträgen (nur zwei Drittel des elsässischen Mittelwertes) angebaut.

