

“Gentil” Classic

Hugel & Fils, Alsace AOC



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer, Sylvaner, Pinot Blanc, Muskat
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtige Frische und Finessreich
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Fisch oder orientalischen Gerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 35 06

Charakteristik

Jugendliche Farbe, helles, kristallklares, frisches hellgrün mit silbernen Reflexen. Frisches, offenes Bouquet mit Aromen von Früchten und Blumen, Kardamom, Melisse, Rose, Jasmin, Freesie, Kalk und Kirschblüten, Litschi, Birne, sauber definiert und subtil würzig. Trocken am Gaumen ist der Wein frisch und einfach zu genießen, aber angenehm reich und voll im Geschmack, mit einem elegant aromatischen Nachgeschmack.

Klima/Terroir

Hervorgegangen aus den vorherrschend lehm-kalkhaltigen Parzellen rund um Riquewihr und im Süden von Colmar. Trauben, die ausschließlich von Hand in kleine Behälter geerntet werden, sodass das Lesegut intakt in die Kelter kommt.

Ausbau

Die Trauben werden durch Falldruck zu den pneumatischen Keltern gebracht, das heißt ohne Pumpen oder weitere Behandlung. Nach statischem Vorklären von ungefähr 12 Stunden wird der Most in Holzfässer oder Tanks gebracht, wo die Gärung mit Temperaturkontrolle erfolgt. Im Frühjahr erfolgt die Abfüllung auf die Flasche, wo er noch ein wenig reift.

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. 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 Riquewihr, mehr als die Hälfte davon in den Grand Cru-Lagen. Hier werden die Trauben ohne Kunstdünger und bei rigoroser „grüner Lese“ mit sehr kleinen Erträgen (nur zwei Drittel des elsässischen Mittelwertes) angebaut. Der GENTIL "HUGEL" lässt eine jahrhundertalte Elsässer Tradition wieder aufleben, nach der die Zusammenstellung nobler Rebsorten "Gentil" genannt wurden.

