

Riesling Classic

Hugel & Fils, Alsace AOC



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	trocken und rassig
Alkohol:	12,7 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif oder zu Meeresfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 59 37

Charakteristik

Helles Grün mit silbrigen Reflexen. Das Bouquet ist frisch, klar, angenehm aromatisch mit einer fruchtigen Note von grünem Apfel, Zitronengras, Ingwer, weißem Pfirsich, schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch von Muskat. Im Mund fühlt sich dieser Wein trocken, frisch und lebendig an, mit eigener Rasse, einer sehr angenehmen Spannung, viel Geschmack und vor allem einem schönen, robusten Charakter.

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 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.

