



SCHOELHAMMER, IL RIESLING



Nella memoria storica della Famiglia Hugel, la parcella Schoelhammer, nel cuore dello storico grand cru Schoenenbourg, è sempre stata tra le favorite.

Dal 2007 Hugel ha deciso vinificare e imbottigliare separatamente le uve Riesling da questo sito eccezionale: il risultato è un grande Riesling secco e minerale che riposa in cantina almeno dieci anni prima della messa in commercio.



VIGNETO La parcella Schoelhammer copre appena 6.300 mq: si tratta di 30 filari coltivati biologicamente dedicati al Riesling. I vitigni beneficiano della ricchezza del suolo: un terreno marnoso del Triassico Keuper dell'era secondaria con sedimenti marini risalenti a circa 200 milioni di anni fa. Con un contenuto di argilla del 45%, esposto a sud ad un'altitudine di 300 metri il pendio affaccia su Riquewihr e si caratterizza con una pendenza media di 25 gradi.

NOTE DEGUSTATIVE annata 2012: Colore giovane, vibrante e fresco, con una bella struttura. C'è una luminosità dinamica e cristallina; le gambe sono aggraziate e morbide ma tese. Il naso è diretto, puro, spontaneo e meravigliosamente fruttato e floreale. Al palato è equilibrato ed armonico con la sua dissetante vivacità aromatica. Il retrogusto è pieno, sapido, succoso con una raffinata nota minerale sul finale. Anche se ancora molto giovane, è estremamente seducente. Può essere consumato subito ma anche conservato per 10-20 anni per apprezzarne appieno la straordinaria mineralità. Da servire tra gli 8° e i 10° C.

Annate prodotte:
2007, 2010, 2011, 2012.
produzione totale <3000 bt

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997