



LINEA ESTATE RIESLING



Sostenitore dello stile "secco" e con il Terroir protagonista, Famille Hugel ha suddiviso la produzione in più linee, diverse per occasione d'uso e ricercatezza ognuna in grado di esprimere con toni diversi l'avvocazione del territorio alsaziano.

La linea Estate (=Azienda) racconta su vasta scala lo stile ed i Terroir Hugel. Solo tre le varietà vinificate, RIESLING, PINOT GRIS e GEWURZTRAMINER, ognuna proveniente da una parcella di proprietà nello Schoenenbourg, Pflostig e nello Sporen. E' una produzione che si rivolge ad un consumatore più erudito, idonea al consumo nel breve e medio periodo. Affinamento minimo 4 anni.



VINIFICAZIONE Le uve vengono portate in piccoli tini alle presse che vengono rimpie per gravità. Dopo la pressatura il mosto viene travasato per alcune ore, quindi fermentato in botti o tini a temperatura controllata (18-24 C°). Il vino viene travasato una sola volta prima dell'illimpimento naturale nel corso dell'inverno. la primavera successiva, il vino è leggermente filtrato. L'intera produzione di questo vino viene chiusa con tappi DIAM senza rischio di contaminazioni.

NOTE DEGUSTATIVE annata 2018: Una veste scintillante con riflessi giallo pallido. Gli aromi sono aperti e generosi, proprio come quelli di un Riesling nel pieno della sua maturità, con un'impronta solida che rivela un'origine aristocratica. Questo vino proviene dai migliori terreni marnosi del Riquewihr che gli conferiscono un attacco salino e corposo unico al palato: si sa cosa si sta ottenendo fin dall'inizio. Il gusto elegante, profondo, complesso e ben equilibrato è perfettamente bilanciato dall'acidità.

Da terreni nello Schoenenbourg in fase di completa conversione alla viticoltura biologica questo Riesling Estate è un vino di grande complessità che richiede del tempo.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997