



FAMILLE HUGEL RIESLING

ALSACE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Riesling

(Comprados en las mejores parcelas de Riquewihr)

Alcohol: 12%.

Vinificación: Después del prensado, el mosto se decanta durante unas horas y luego se fermenta en barricas o cubas a temperatura controlada (entre 18 y 24 °C). El vino se trasiega una sola vez, antes de la clarificación natural durante el transcurso del invierno. En la primavera siguiente, el vino se filtra ligeramente justo antes de embotellarlo.

Capacidad de Añejamiento: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 8° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo con brillantes reflejos verdes.



Fresco, dominan las notas cítricas
(Limón, Lima, Toronja, Naranja).



Fresco y seco, fácil de beber, persistencia media
y retrogusto muy agradable.



Ceviches, pescado marinado y los mariscos y los pescados
a la parrilla o hervidos.



La Bodega

La familia Hugel y el viñedo de Alsacia es una verdadera historia de amor desde 1639. Han pasado 12 generaciones hasta hoy. La bodega Hugel tiene 25 hectáreas plantadas en Riquewihr, en mayor proporción de Riesling y Gewürztraminer y en menor proporción con Tokay Pinot Gris y Pinot Noir. Algunos de sus viñedos están clasificados como Grand Cru, aunque la familia prefiere mezclar uvas de diferentes viñedos para elevar la calidad del caldo final. Con el auténtico carácter de Alsacia, los vinos "Hugel" reflejan fielmente las características de cada variedad de cepa y de cada vendimia.