



DOMAINE

Marcel Hugg Pinot Gris Réserve



PRODUCENT: Marcel Hugg

LAND/REGION: Frankrike / Alsace

ARTIKELNR: X512231301

VINSTIL: Vitt torrt / Friska & fruktiga

DRUVOR: Pinot Gris

ÅRGÅNG: 2019

ALKOHOL: 13,9 % vol

SOCKERHALT: 5 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 3-5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består av sand, limsten, mörkel som är mineralrik med fossila lämningar från Jura-perioden (ca 56 miljoner år sedan). Vinet är gjort på 100% Pinot Gris och vingården ligger på höjder uppåt 250 m.ö.h. Årgång 2019 började besvärligt, vintern var sval fram till mars då temperaturerna gick ned kraftigt vilket resulterade i långsammare utveckling av druvorna. Även maj var ovanligt kall för perioden och druvorna fortsatte att växa långsamt, däremot var blomningen från mitten av juni 3 veckor längre än 2018. Från slutet av juni blev det temperaturer uppåt 38 grader och i augusti kom det lagom mycket regn vilket slutligen resulterade i exceptionellt hög kvalitet. Tonerna i vinet går åt torkad frukt, nötter, lätt rökighet med långt elegant avslut med i perfekt harmoni med syran.

MATCHA TILL:

Serveras vid 10-12°C som aperitif, foie gras, thaimat, ost eller vissa fruktdesserter med sötsur textur.

Provningsnotering:

.....

.....

.....

Vingårdarna täcker mer än 10 hektar vinstockar i en region som särskilt gynnas av naturen. De namngivna platserna «Goldesch» och «Rotenberg» är mycket väl lämpade för Riesling, Pinot Gris och Gewurztraminer. Altenberg i Bergheim klassificeras som en Grand Cru vingård och producerar rika och fylliga Riesling, Pinot Gris och Gewurztraminer viner. Medan traditionella metoder för vinframställning har hållits rigoröst, använder familjen Hugg också den mest aktuella utrustningen. Genom ett modernt anspråk kan familjen Hugg erbjuda prestigefulla viner med etiketten Appellation d'Origine Contrôlée.