



## FAMILIE HUGEL, Riquewihr

Die Familie Hugel ist eine Bastion Elsässer Tradition: Seit sich die Familie 1639 in dem pittoresken Ort Riquewihr niedergelassen hat, wird Wein auf allerhöchstem Niveau erzeugt. Derzeit wird der Betrieb in der 12. und 13. Generation der Familie - in direkter Abstammung - geleitet. Trotz aller Tradition sind die Weine hoch modern, und werden international als Musterbeispiel für Elsässer Spitzenqualität angesehen.

Basis dafür sind die 30 Hektar Reben auf den besten Böden um Riquewihr, davon mehr als die Hälfte in Grand-Cru-Lagen. Die Hugel'schen Weine bringen den Charakter der Rebsorte und ihres spezifischen Bodens zum Ausdruck. Es werden weder Holznoten noch Süße hinzugefügt. So entstehen trockene Weine, die ausgewogen, von großer Finesse und unvergleichlicher Intensität sind. Durch die gelben Etiketten sind sie auch äußerlich unverwechselbar. Die Familie Hugel ist Mitglied der *Primum Familiae Vini*, eine Vereinigung der am höchsten geachteten Wein-Familien Europas (u.a. Drouhin, Egon Müller, Vega Sicilia, Philippe Rothschild uvm.). Die Hugels sind zudem Initiator der Gesetzgebung, die die Produktionsbestimmungen der *Vendanges Tardives* und *Sélection des Grains Nobles* festschreibt.


<http://www.hugel.com>



## Gewurztraminer Estate 2020

Mit den Estate Weinen bringt die Familie Hugel die großen Lagen von Riquewihr zum Ausdruck. Der grandiose, klassische Gewurztraminer Estate ist ein Wein voller Opulenz und Eleganz mit expressivem und unglaublich reintonigem Bukett, das Noten von Maracuja, Passionsfrucht, Haselnüssen, Banane, Rosenholz und Gewürzbasar zeigt. Vollmundiger Auftakt voller Schmelz und Cremigkeit, dezenter Süße, Klarheit und Reinheit. Trotz verschwenderischer Fülle wirkt er nicht überladen, sondern zeigt Feinheit und Eleganz. Jetzt schon ein Hochgenuss, besonders zu Wildterrinen, Paté, Foie gras, kräftigem Käse, Kuchen.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2036
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	