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 Inititator der Gesetzgebung, die die Produktionsbestimmungen der *Vendanges Tardives* und *Sélection des Grains Nobles* festschreibt.

Pinot Gris Classic 2023

Der Pinot Gris Classic von Famille Hugel ist ein trockener, sehr gastronomischer Grauburgunder mit Fülle und Textur! Im Duft ein spannungsgeladener Reigen von erdigen Noten, Mandeln, Mirabellen, Akazien und Kräutern. Stoffig und kompakt am Gaumen, von großer Sanftheit und Geschmeidigkeit, ja man darf sogar Erhabenheit sagen. Dank seiner erdigen Noten harmoniert er perfekt mit Kartoffel- und Pilzgerichten, hellem Fleisch mit kräftigen Saucen und als Begleiter zu Käse.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	