

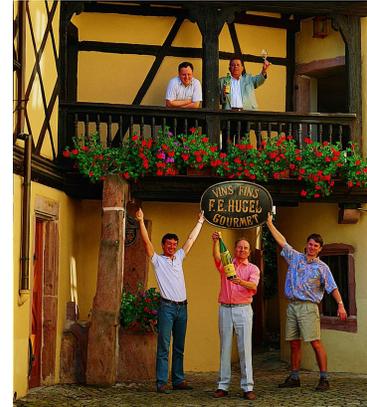


FAMILIE HUGEL, Riquewihr

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>



Pinot Gris "Grossi Laüe" 2013

Grossi Laüe bedeutet Große Lage und entspricht einem deutschen „Großen Gewächs“ oder einem „Grand Cru“ im Burgund. Die spät gelesenen Trauben für diesen kraftvollen, reinsortigen Pinot Gris Grossi Laüe der Familie Hugel stammen aus den Spitzenlagen Pflostig und Sporen und werden nach kurzer Mostvorklärung im großen Holzfass vergoren und ausgebaut. Im Duft zeigt der Wein unglaublich jugendliche Aromen von Mirabellen, gelber Birne und Aprikosen, mit einem Hauch Vanille und Muskatnuss. Auch am Gaumen wirkt er viel jünger: Mundfüllende saftige, dichte und komplexe Fruchtaromatik, wiederum Mirabelle, mit geschmeidigem Fluss und großartiger Tiefe, weder trocken noch süß, perfekt balanciert, mit reichhaltigem, endlos langem Finale.

Er passt besten zu Pilz- und Kartoffelgerichten, hellem Fleisch mit kräftigen Saucen, ja sogar zu Trüffel.

Gut 10 Jahre Zukunft.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2035
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 