Gewurztraminer „ Classic ” 2020 Alsace Aoc Hugel & Fils 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0400329

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Gewurztraminer (u nás Tramín červený) vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Alsasko - polusuché

Plnění předchází jen lehká filtrace. Poté víno stráví ještě nějaký čas ve sklepení. Výsledné víno má hlubokou slámově žlutou barvu se zlatavými nádechy, je přitažlivě blýskavé. Buket je otevřený a příjemně vyzrálý, více ovocitý a květinový než-li kořeněný. Převládají meruňky, zralé bílé broskve, pomerančový květ, limety, mandle, společně s květinovými vůněmi po růžích, akáciích a jasmínu. V ústech je harmonické se rozvíjí, je uhlazené, jemné, elegantní, vyvážené a lahodné. Lze ihned pít či skladovat, deset let v lahvi pro něj nepředstavuje žádný problém.

Vychutnáte si zejména jako aperitiv, nebo jako doplněk ke kachním játrům, pečených na pánvi s fíky, jablky, kdoulemi či k silným sýrům, k bílým masům, telecímu masu nebo ke kořenitějším pokrmům, ideální k asijské kuchyni.

Hrozny na výrobu tohoto skvělého vína pocházejí ze samého srdce svahů Grand Cru vinic ve Sporenu. Ručně sbírané hrozny jsou lisovány a poté mošt fermentuje v kádích při kontrolované teplotě mezi 18-24°C.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Gewurztraminer „ Classic ” 2020 Alsace Aoc Hugel & Fils 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Vinařství Hugel & Fils se nachází v Riquewihru v Alsasku ve Francii. Hugel & Fils je jedním z hlavních producentů alsaského vína a v druhé polovině 20. století se stalo důležitou silou v rozvoji alsaského vinařského průmyslu. První zmínky o předcích rodiny Hugel v Alsasku pocházejí z 15. století. Společnost byla založena v Riquewihru v roce 1639 Hansem Ulrichem Hugelem, švýcarským občanem, který opustil svou vlast během třicetileté války. V tomtéž roce 1639 se stal měšťanem a brzy poté stanul v čele silného spolku vinařů. Od té doby zůstává v rukou rodiny Hugelových. Jako logotyp používají rodinný erb, který byl vytesán v roce 1672 a zdobí vchod domu postaveného v Riquewihru jedním ze synů Hanse Ulricha. Na počátku 20.století byly alsaské vinice zničeny škůdci a chorobami. V roce 1902 se společnost Hugel & Fils, kterou tehdy vedl Frédéric Emile Hugel, přestěhovala na své současné místo v centru Riquewihru. Po roce 1918 skupina vinařů včetně Frederica Emila Hugela začala podnikat kroky vedoucí k záchraně alsaských vinic a pěstování ušlechtilých odrůd. Ve druhé polovině 20. století hrál Jean Hugel vedoucí roli ve společnosti Hugel & Fils i v alsaském vinařském průmyslu obecně. Jean Hugel a Hugel & Fils byli průkopníky v znovuzavedení vín z pozdního sběru v Alsasku. Předpisy o víně z roku 1984, které stanovily požadavky na vína Vendange Tardive a Sélection de Grains Nobles, se obvykle označují jako „Hugelův zákon“. Vína tohoto stylu Hugel vyráběl i předtím, než byla tato označení vynalezena, a některé dřívější verze byly uváděny na trh s použitím označení z německé klasifikace vín, jako je Beerenauslese. Zasloužil se i o oficiální uznání označení „Vendange Tardive"" a ""Séléction des Grains Nobles"" (výjimečná vína v kategorii pozdních sběrů s vysokým obsahem přírodních zbytkových cukrů, na která se používají odrůdy Gewurztraminer, Riesling a Pinot Gris). Hugel & Fils vyrábí svá luxusní vína z vlastních vinic a provozuje také négociantní podnik, který odebírá další hrozny na základě dlouhodobých smluv od různých pěstitelů. Hugel je silně exportně orientovaný, přičemž téměř 80 procent vyrobených vín se vyváží. Vinařství Hugel & Fils v současné době obhospodařuje více než 25 hektarů vinic, z nichž polovina má klasifikaci Grand Cru. Průměrné stáří vinic je 30 let. Vinařství navíc nakupuje na základě dlouholetých smluv nejkvalitnější ručně sbírané hrozny z dalších než 100 hektarů vinic. Vzhledem k rozmanitosti půdního složení využívá vinařství svých zkušeností při určování, která odrůda bude pěstována na které vinici. V popředí vinice Schoenenbourg nad Riquewihrem, kde se pěstuje nejlepší Ryzlink rýnský od Hugelu. Hugel & Fils vlastní něco málo přes 25 hektarů (62 akrů), všechny se nacházejí v okolí Riquewihru a téměř polovina je ve vinicích s označením Alsaské Grand Cru. Kromě toho se hrozny z více než 100 hektarů (250 akrů) alsaských vinic vykupují pro négocianty.[4] Co se týče špičkových vín, Ryzlink rýnský se pěstuje na vinici Schoenenbourg, Gewürztraminer ve Sporenu a Pinot gris a Pinot noir ve Pflostignu. Hugel & Fils nepoužívá označení Alsaské Grand Cru pro žádné ze svých vín, ačkoli většina jejich nejlepších vín pochází z vinic Grand Cru. Místo toho Hugel používá svá vlastní označení kvality. Ačkoli byl Hugel průkopníkem ve sladkých alsaských vínech, pouze vína jasně označená jako vína z pozdního sběru nebo speciální cuvée mají znatelný zbytkový cukr; Vína běžné řady jsou vždy suchá. Vína úrovně Tradition a vyšší Hugel obvykle uvádí na trh, jakmile jsou posouzena jako vhodná k prodeji. V daném okamžiku tedy mohou být v distribuci různé ročníky vín z různých odrůd a sladká vína se často prodávají s několikaletým zráním v lahvích.

Hlavní parametry

Značka	Hugel & Fils
Detail	přírodně sladké víno & Vin Doux Naturel
Barva	bílá
Odrůda	Tramín & Gewürztraminer
Charakter	polosladké & cukr od 12-45 g/l
Původ	Alsasko, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2020
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	Odrůdové víno révové
Výrobce	Hugel & Fils, 3 Rue de la 1ère Armée, 68340 Riquewihr, Francie