# Pinot gris „ Classic ” 2023 Alsace Aoc Hugel & Fils 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie




| | |
|---|---|
| Kód produktu | F0400320 |

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pinot Gris - u nás Rulandské šedé vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Alsasko - suché

Na první pohled zaujme slámově žlutá barva s jemnými měděnými odlesky, které jsou typické pro odrůdu Pinot Gris. Ve vůni se v mladém věku objevují svěží tóny žlutého ovoce a květin, které s časem přecházejí do komplexnějšího buketu zralých fíků, meruněk, hrušek, ale i ušlechtilého dřeva, vosku a podhoubí. V chuti je víno lahodně kulaté, šťavnaté a elegantní, lehké, ale přitom plné. Typická hugelská rovnováha je zajištěna příjemnou kyselinkou, která činí z tohoto Pinot Gris ideální víno ke stolu - univerzální společník k pokrmům i pro delší zrání ve sklepě.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Pinot gris „ Classic ” 2023 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 |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Pinot gris, Rulandské šedé |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Původ | Alsasko, Francie |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Ročník | 2023 |
| 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 |