



FAMILLE HUGEL

Istorija

Vinarija Famille Hugel osnovana je 1639. godine u srednjovekovnom gradiću Rikvhr u Alzasu, u Francuskoj. Godine 1639, Hans Ulrih Hugel iz Švajcarske doselio se u alzaški gradić Rikvhr bežeći od razaranja Tridesetogodišnjeg rata. Ubrzo je postao vodeća ličnost lokalnog esnafa vinara, čime su udareni temelji porodičnom zanatu. 1715. godine u porodičnim podrumima montira se veliko hrastovo bure pod nazivom "Sainte-Catherine". Ovo bure je u neprekidnoj upotrebi i danas, a u Ginisovoj knjizi rekorda zvanično je upisano kao najstarije funkcionalno vinsko bure na svetu. 1902. godine pod vodstvom Frédérica Emilea Hugela, vinarija seli svoje glavno sedište u sam centar starog jezgra Riquewihra, gde se nalazi i danas. Nakon Prvog svetskog rata, porodica predvođena Frederikom Hugelom ulaže nadljudske napore u obnovu uništenih vinograda Alzasa i vraćanje plemenitih sorti poput rizlinga i traminca. 1984. godine Jean "Johnny" Hugel postaje vizionar i samostalno kreira donošenje strogog francuskog zakona koji reguliše proizvodnju čuvenih kasnih berbi: Vendange Tardive i Sélection de Grains Nobles.

Filozofija

Filozofija vinarije temelji se na tri ključna stuba: porodičnoj tradiciji, minimalnoj intervenciji i beskompromisnom kvalitetu grožđa. Osnovni moto porodice je da vrhunsko vino ne nastaje u podrumu kroz hemiju ili teške intervencije, već direktno u vinogradu. Hugelovi sebe ne vide kao vlasnike, već kao čuvare zemlje za buduće generacije. Filozofija porodice Hugel naglašava suva, precizna i mineralna vina koja savršeno odražavaju sortu i tlo.

Vinarija

Vinarija Hugel se već trinaest generacija nalazi u stopostotnom porodičnom vlasništvu. Član je ekskluzivnog udruženja Primum Familiae Vini, koje okuplja 12 najboljih svetskih porodičnih dinastija proizvođača vina. Porodica poseduje 30 hektara sopstvenih vinograda u Rikviru, dok kroz dugoročne ugovore otkupljuje grožđe sa još oko 100 do 110 hektara od partnerskih vinogradara koji dele istu filozofiju kvaliteta. Prosečna starost loze je oko 35 godina. Više od polovine porodičnih vinograda nalazi se na prestižnim Grand Cru parcelama, pre svega na položajima Schoenenbourg (izuzetan za rizling) i Sporen (idealna za gevrctraminer). Zanimljivo je da Hugel istorijski nije stavljaio zvaničnu oznaku "Grand Cru" na svoje glavne etikete jer su smatrali da su granice nekih klasifikacija preširoko postavljene, pa su za ta vina koristili sopstvenu istorijsku oznaku Jubilé. U vinogradima se primenjuje održiva poljoprivreda bez upotrebe hemijskih đubriva. Prinosi se drže na veoma niskom nivou, a kompletna berba se obavlja ručno. Vinarija je fokusirana isključivo na tradicionalne plemenite sorte Alzasa: Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat i Pinot Noir. Podrumi se nalaze ispod očuvanih zgrada iz 16. veka. Prilikom prijema grožđa, prese se pune isključivo putem gravitacije kako bi se izbeglo mehaničko oštećenje peteljki i kožice. Podrum sadrži preko 80 velikih, starih drvenih bačvi. Godišnja proizvodnja vinarije Hugel iznosi oko 1.300.000 boca.

Asortiman vinarije podeljen je u nekoliko jasnih linija, od lakših do kolekcionarskih primeraka:

Gentil "Hugel" - Sveža, pristupačna vina za svakodnevnu konzumaciju.

Hugel Classic - Čista sortna vina, tipična za Alzas.

Hugel Estate - Veća dubina, jača mineralnost i izraženiji teroir.

Grossi Laüe / Jubilé - Kompleksna, strukturna vina za dugo čuvanje.



Hugel

Pinot Blanc Classic



Francuska



Alsace



Riquewihr



Glina, lapor



Belo



Suvo



13,0%



3,19



2023



50% Pinot Blanc
50% Pinot Auxerrois



Fermentacija
u inoksu



3-5 meseci na talogu u inoksu



750ml



Morski plodovi, riba,
lagana bela mesa, kozji sir



Svetlo žuta sa zelenkastim odsjajima



Note zelene jabuke, limunske trave, badema i žute šljive



Suv, laganog do srednjeg tela, gde dominira izuzetna svežina, živahne kiseline i jasan, voćni završetak



Suvo belo vino iz regije Alzas u Francuskoj, napravljeno od mešavine sorti 50% Pinot Blanc (donosi svežinu, kiselost i cvetne tonove) i 50% Pinot Auxerrois (pruža punoću tela, mekoću i voćnu strukturu). Proizvodi ga legendarna vinarija Famille Hugel, koja neguje tradiciju vinarstva još od 1639. godine. Ovo vino predstavlja zlatni standard za pristupačna, a izuzetno rafinirana bela vina iz Alzasa. Prosečna starost čokota iz kojih dolazi ovo grožđe je oko 34 godine, što doprinosi koncentraciji i dubini ukusa. Berba se obavlja isključivo ručno. Sezonu 2023. u Alzasu obeležila je prvenstveno suša uz tople i umerene periode. Zbog suvih uslova zdravstveno stanje grožđa bilo je izuzetno, što je dalo vino visoke jasnoće, čistoće i lepe tenzije u ukusu. Vino je spremno za konzumaciju odmah nakon izlaska na tržište, ali ima lep potencijal razvoja u boci u narednih 5 godina.



James Suckling 91

Hugel

Gentil Blanc



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, glina



Belo



Suvo



13,0%



3,29



2023



30% Gewurztraminer,
24% Pinot Gris, 19% Riesling,
18% Sylvaner, 6% Pinot Blanc,
3% Muscat Blanc



Fermentacija
u bačvi



3-5 meseci na talogu



750ml



Riba, morski plodovi.
bela mesa, lagane salate



Svetlo zlatna sa blagim zelenkastim tonovima



Arome žutih šljiva, ruža, dunje, citrusa



Srednjeg tela, izuzetno čisto i pitko vino, sa živahnom
kiselinom i dugom, citrusnom završnicom



Suvo, elegantno i vibrantno belo vino iz francuske regije Alzas, prepoznatljivo po bogatoj aromatskoj kompleksnosti. Ovaj istorijski kupaž oživljava staru alzašku tradiciju u kojoj se vino sačinjeno isključivo od plemenitih sorti grožđa naziva „Gentil“. Grožđe dolazi sa selekcije od dvanaest najboljih vinogradarskih mikrolokaliteta u okolini slikovitog mesta Rikvir. Prosečna starost vinograda iznosi oko 30 godina. Zemljište karakteriše dominacija gline i krečnjaka. Krečnjak donosi mineralni sneg i eleganciju, dok glina obezbeđuje zadržavanje vlage i daje vinu neophodnu punoću i ekstrakt. Berba 2023. u Alzasu bila je pod snažnim uticajem suše, ali bez ekstremnih toplotnih talasa koji su obeležili neke ranije tople godine poput 2020. Sezona je tekla sporije i hladnije u finišu, što je grožđu dalo vremena da razvije duboke arome uz nešto niže, ali izbalansirane nivoe kiselina.



James Suckling 91
Natalie MacLean 91

Hugel

Gentil Blanc



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, glina



Belo



Suvo



12,5%



3,35



2024



30% Riesling,
20% Gewurztraminer, 15% Pinot
Gris, 15% Sylvaner, 15% Pinot
Blanc, 5% Muscat Blanc



Fermentacija
u bačvi



3-5 meseci na talogu



750ml



Riba, morski plodovi.
bela mesa, lagane salate



Svetlo zlatna sa blagim zelenkastim tonovima



Arome žutih šljiva, ruža, dunje, citrusa



Srednjeg tela, izuzetno čisto i pitko vino, sa živahnom
kiselinom i dugom, citrusnom završnicom



Suvo, elegantno i vibrantno belo vino iz francuske regije Alzas, prepoznatljivo po bogatoj aromatskoj kompleksnosti. Ovaj istorijski kupaz oživljava staru alzašku tradiciju u kojoj se vino sačinjeno isključivo od plemenitih sorti grožđa naziva „Gentil“. Grožđe dolazi sa selekcije od dvanaest najboljih vinogradarskih mikrolokaliteta u okolini slikovitog mesta Rikvir. Prosečna starost vinograda iznosi oko 30 godina. Zemljište karakteriše dominacija gline i krečnjaka. Krečnjak donosi mineralni sneg i eleganciju, dok glina obezbeđuje zadržavanje vlage i daje vinu neophodnu punoću i ekstrakt. Berba iz 2024. godine donosi specifičan karakter zbog veoma vlažnog proleća i toplog, sunčanog avgusta koji je grožđu pružio odličnu svežinu i balans. Sezonski profil direktno se odrazio na stil vina, koje ima nešto niži i elegantniji procenat alkohola i visoku svežinu.



Vinous 89

Hugel

Pinot Gris Classic



Francuska



Alsace



Riquewihr



Glina, krečnjak



Belo



Suvo



14,5%



3,29



2022



100% Pinot Gris



Fermentacija
u inoksu



6-7 meseci na talogu u inoksu



750ml



Rečna ili morska riba,
paštete, guščija džigerica



Slamnato-žuta sa bakarnim odsjajem



Note žute dinje, jabuke, kajsije, kruške, putera badema



Zaobljen, bogat i sočan na nepcu, poseduje odličan balans između voćne mekoće i osvežavajuće mineralne kiselosti



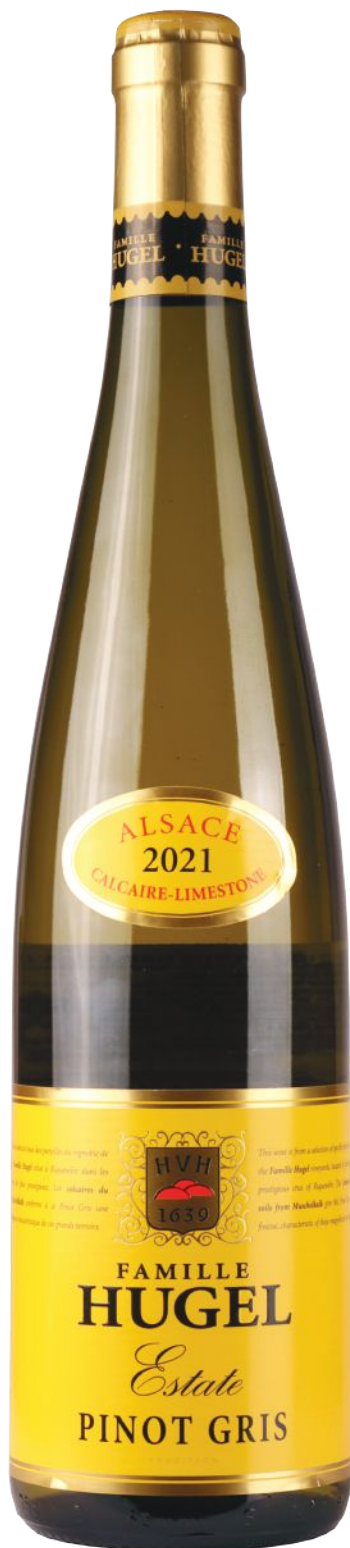
Suvo, bogato i izuzetno elegantno belo vino iz čuvene alzaške vinarije Famille Hugel. Karakteriše ga prepoznatljiv stil vinarije koji insistira na punom telu, ali bez zaostalog šećera koji bi opteretio nepce. Velika porodična tajna uspeha ove linije leži u tome što Hugel u nju redovno deklasira značajan procenat vrhunskog grožđa iz svojih ličnih Grand Cru vinograda. Prosečna starost vinova loza iz kojih se bere ovo grožđe iznosi oko 33 godine. Berba 2022. u Alzasu ostaće upamćena kao izuzetno topla i sušna. Zbog specifičnih uslova, nivoi kiselosti u grožđu su generalno niži, dok je fenolna zrelost i koncentracija šećera bila izuzetno visoka. Vinarija Hugel je svesno počela berbu 8 dana kasnije od ostatka regije (12. septembra) kako bi postigla idealnu zrelost, a grožđe je obrano u rekordnom roku. Rezultat je vino neverovatne gustine, snage i raskošne teksture. Iako je spremno za piće, može se čuvati 3 do 6 godina, pa i duže.



James Suckling 92

Hugel

Pinot Gris Estate



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, lapor



Belo



Suvo



14,5%



3,40



2021



100% Pinot Gris



Fermentacija
u inoksu i hrastu



6-8 meseci u hrastu i inoksu



750ml



Riba, piletina, čuretina,
jela sa pečurkama, foie gras



Bledo zlatna sa diskretnim zelenkastim odsjajima



Note kruške, kajsije, tropskog voća, citrusa, meda od akacije



Puno, izdašno i zaobljeno vino, sa čvrstom strukturom,
delikatnom kiselošću i prefinjenom, suvom završnicom



Vrhunsko, suvo belo vino iz francuske regije Alzas, koje predstavlja specifičnu „parcellaire” selekciju grožđa sa najboljih istorijskih parcela porodice Hugel u okolini mesta Rikvir. Za razliku od bazične linije Classic, edicija Estate dolazi isključivo sa sopstvenih poseda porodice i donosi dubok, suv i strukturisan stil. Ovo vino pruža savršen balans između raskošne teksture i duboke mineralnosti koja potiče sa krečnjačkih zemljišta. Parcele se nalaze u neposrednoj blizini i unutar čuvenog Grand Cru položaja Schoenenbourg. Prosečna starost vinograda korišćenih za ovu selekciju iznosi 33 godine. Berba 2021. bila je obeležena hladnijim i izazovnijim klimatskim uslovima u odnosu na prethodne tople godine, što je rezultiralo znatno nižim prinosima, ali i izuzetnom prirodnom svežinom, dajući vinu čist, elegantan karakter i povišene kiseline koje su ključne za dugovečnost. Potencijal starenja mu je od 8 do 12 godina.

Hugel

Muscat Classic



Francuska



Alsace



Riquewihr



Glina, lapor



Belo



Suvo



13,0%



3,26



2022



60% Muscat Ottonel
40% Muscat d'Alsace



Fermentacija
u inoksu



9 meseci na talogu u inoksu



750ml



Špargle, dimljena haringa,
kozji i ovčji sirevi



Svetla, bledo-zelenkasta boja sa kristalnim odsjajem



Note cveta pomorandže, citrusa, breskve i ogrozda



Pitak, hrskav i osvežavajući, skladne kiselosti i čistog završetka



Suvo, izrazito aromatično belo vino iz Alzaške regije u Francuskoj, proizvedeno u čuvenoj vinariji Famille Hugel. Odlikuju ga, za razliku od tipičnih slatkih muskatnih vina, potpuno suvo, osvežavajući profil i autentičan ukus svežeg grožđa. Grožđe dolazi sa probranih položaja oko grada Riquewihr, na tlu sastavljenom od gline i krečnjaka. Godina 2022. ostaće upamćena kao jedna od najtoplijih i najsušnijih u istoriji Alzasa. Blaga zima i toplo proleće doveli su do ranog cvetanja vinove loze. Zbog konstantne letnje suše i talasa vrućine, grožđe je ostalo potpuno zdravo, bez ikakvih bolesti ili pojave botritisa. Kako bi očuvali prirodnu svežinu i kiselost nasuprot visokim temperaturama, Hugel je započeo berbu isključivo ručno 12. septembra, završivši je u rekordnom roku od tri nedelje. To je omogućilo savršen balans između zrelosti ploda i vibrantnih kiselina.



Jancis Robinson 89



Hugel

Gewurtztraminer Classic



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, glina



Belo



Polusuvo



14,0%



3,58



2023



100% Gewurtztraminer



Fermentacija
u bačvi i inoksu



3-5 meseci na talogu



750ml



Foie gras, plavi sir, rokfor,
voćna torta, sufle od manga



Svetla, bledo-zlatna boja sa odsjajem limun-žute



Note latica ruže, jasmína, đumbira, zrelog manga i ličija



Srednjeg tela, finog i delikatnog karaktera, sa bogatom
aromatikom i suvim, čistim i preciznim završetkom



Polusuvo belo vino iz čuvene francuske regije Alzas, koje uspešno spaja raskošan sortni profil sa karakterističnom svežinom i prepoznatljivim suvim završetkom kuće Famille Hugel. Odlikuju ga izrazite cvetne i egzotične note ruže, uz elegantnu strukturu i osvežavajuću preciznost. Grožđe za ovo vino dolazi iz vinograda smeštenih u okolini istorijskog i slikovitog sela Riquewihr, koje je sedište vinarije još od 1639. godine. Parcele se nalaze na pažljivo odabranim i privilegovanim mikrolokacijama koje odlikuje visok procenat gline i krečnjaka. Upravo je kombinacija teške gline i krečnjaka bila presudna u sušnoj 2023. godini, što je omogućilo vinovoj lozi da preživi višemesečnu sušu bez gubljenja kiselina i aromatskog intenziteta. Berba je zvanično počela 18. septembra i rezultirala je vinom sa dodatnom gustinom, strukturom i neočekivanom svežinom.



Robert Parker 95

Hugel

Gewurtztraminer

Vendange Tardive



Francuska



Alsace



Riquewihr



Glina, lapor



Belo



Slatko



11,0%



3,58



2014



100% Gewurztraminer



Fermentacija
u bačvi



6 meseci na talogu u bačvi



750ml



Foie gras, začinjena azijska jela,
voćne torte i kolači



Intenzivna, sjajna limun-žuta sa bledozelenim odsjajima



Note manga, papaje, ličija, kumkvata, ruže, jasmina, bagrema



Gusto, raskošno, opulentno vino, sa delikatnom slatkoćom
koja je savršeno balansirana vibrantnom svežinom



Vrhunsko, prirodno slatko belo vino iz regije Alzas, proizvedeno od kasne berbe prezrelog grožđa sa uticajem plemenite truleži (botrytis cinerea). Odlikuju ga bogate i kompleksne note, uz savršeni balans živahne kiseline i dugovećan potencijal starenja. Ova etiketa vinarije Famille Hugel predstavlja sam vrh francuskih kasnih berbi (Vendange Tardive) i proizvodi se isključivo u najboljim godinama. Grožđe za ovo vino dolazi isključivo sa najstarijih parcela imanja Hugel koje se nalaze u samom srcu istorijskog Grand Cru položaja Sporen. Sezonu 2014 je obeležilo sporo i plemenito delovanje botritisa (plemenite truleži). Suvi i topli vetrovi u kasnu jesen omogućili su da koncentracija šećera u najstarijim vinogradima dostigne impresivne nivoe potrebne za Vendange Tardive status. Zbog visoke koncentracije prirodnog šećera i kiseline, ovo vino ima izuzetno dug potencijal starenja od 15 do 20+ godina.

Hugel

Riesling Classic



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, glina, lapor



Belo



Suvo



12,0%



3,05



2023



100% Riesling



Fermentacija
u inoksu



9 meseci u inoksu



750ml



Morski plodovi, riba, suši,
sašimi, kozji sirevi



Svetla zelenkasto-žuta sa srebrnkastim odsjajima



Note đurđevka, zove, citrusa, kruške, bele breskve



Suv, čist i precizan, sa aromama limete, jabuke, breskve i
dugotrajnim, osvežavajućim citrusnim završetkom



Suvo, elegantno i prepoznatljivo belo vino legendarne vinarije Famille Hugel iz francuske regije Alzas, koje savršeno balansira svežinu, voćnost i mineralnost. Vinogradi se nalaze u okolini istorijskog i slikovitog sela Riquewihr. Parcele su smeštene na strmim padinama koje omogućavaju maksimalnu izloženost suncu, što je ključno za sortu koja kasno zri. Specifična kombinacija teške gline i krečnjačke strukture daje vinu dubinu, čvrstu strukturu i prepoznatljivu, kompleksnu mineralnost nalik na mokri kamen. Berba 2023. u Alzasu bila je veoma kompleksna, ali izuzetno uspešna za kasne sorte poput Rizlinga. Sezonu je obeležila duga i pro hladna vegetacija koja je omogućila lagan i pravilan razvoj kiseline. Grožđe za ovaj rizling obrano je isključivo ručno, u idealnim sanitarnim uslovima početkom oktobra.



James Suckling 92
Wine Spectator 89



James Suckling 94
Robert Parker 93
Vinous 92

Hugel

Riesling Estate



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, glina, lapor



Belo



Suvo



13,0%



2,94



2020



100% Riesling



Fermentacija
u inoksu i hrastu



5 meseci u hrastu i inoksu



750ml



Ostrige, suši, bela riba,
azijska kuhinja, kozji sir



Svetla blede žuta sa zelenkastim odsjajem



Note limete, limuna, zelene jabuke, bele breskve, kamena



Suv, čist i precizan, poseduje odličnu strukturu, naglašenu mineralnu kiselost i dugotrajan citrusno-mineralni završetak



Vrhunsko, suvo belo vino iz regije Alzas, koje karakteriše izuzetna mineralnost, dubina i visoka preciznost. Ova etiketa vinarije Famille Hugel predstavlja korak iznad njihove bazične „Classic“ linije, jer se grožđe uzgaja isključivo na sopstvenim, najprestižnijim parcelama porodice. Više od 70% grožđa dolazi sa čuvenog Grand Cru položaja Schoenenbourg (uglavnom mlađi zasadi), kao i sa krečnjačkog položaja Pflostig. Ovi strmi i osunčani položaji daju vinu prepoznatljivu dubinu, dok tlo bogato glinom i krečnjakom oblikuje snažnu mineralnu napetost. Sezona 2020. bila je izuzetno topla i sunčana, što je omogućilo optimalno, rano i koncentrisano sazrevanje grožđa. Uprkos toplom letu, grožđe je zadržalo izvanrednu, zrelu kiselost, ključnu za balans Rieslinga. Hugel Riesling Estate 2020 ima odličan potencijal starenja od 10 do 15 godina, zahvaljujući visokim kiselinama, suvom stilu i mineralnoj strukturi.



Hugel

Riesling Grossi Laue



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, lapor, dolomit



Belo



Suvo



13,7%



3,03



2014



100% Riesling



Fermentacija
u bačvi



12 meseci na talogu u bačvi



750ml



Morski plodovi, bela riba,
piletina u blagom sosu



Sjajna, svetlo do zlatno žuta sa nežnim tonovima



Note komorača, kore pomorandže, mandarine, zemlje



Punog tela, gust i koncentrisan, sa živahnom i energičnom
kiselinom i dugom, sočnom i kompleksnom završnicom



Vrhunsko, kompleksno i suvo belo vino iz Alzasa, koje predstavlja sam vrhunac ponude čuvene vinarije Famille Hugel. Termin „Grossi Laue“ na alzaškom dijalektu označava „najbolje položaje“ i direktan je ekvivalent nemačkoj klasifikaciji Grosses Gewächs ili burgundskoj kategoriji Grand Cru.). Odlikuju ga izuzetna mineralnost, živahna kiselost i bogata, slojevita struktura. Grožđe za ovo vino dolazi isključivo sa najboljih parcela unutar čuvenog Schoenenbourg Grand Cru vinograda. Sezona 2014. u Alzasu donela je blage vremenske prilike bez kasnih mrazeva, uz stabilne uslove i izuzetno zdravo grožđe. Zahvaljujući povoljnim jesenjim danima, grožđe je dostiglo visoku fenolnu zrelost uz zadržavanje visoke prirodne kiselosti, što je obezbedilo savršen balans i klasičan alzaški karakter. Uz adekvatne podrumske uslove, ovo vino ima potencijal starenja od 15 do 20 godina.



Robert Parker 96
Vinous 96
James Suckling 94



Robert Parker 98
James Suckling 98
Vinous 97

Hugel

Riesling Schoelhammer



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, lapor, glina



Belo



Suvo



13,8%



3,04



2014



100% Riesling



Fermentacija
u bačvi



10 meseci u bačvi
8 godina u boci



750ml



Azijska kuhinja, masnija riba,
jela sa plemenitim pečurkama



Svetlo zlatno-žuta sa blagim zelenkastim odsjajem



Note mirabela, kore sušenog limuna, voska, vlažne zemlje



Moćan, bogat i teksturan, a istovremeno izuzetno elegantan,
sa kremastom strukturom i finom slanom kiselošću



Hugel Riesling Schoelhammer 2014 predstavlja jedno od najekskluzivnijih i najprefinjenijih suvih belih vina Alzasa. Ova etiketa, koja dolazi iz čuvene vinarije Famille Hugel u Rikviru, smatra se krunom njihovog rada sa Rizlingom. Grožđe dolazi isključivo iz istorijskog singl-vinograda Schoelhammer, koji se nalazi u samom srcu najpoznatijeg Grand Cru položaja Schoenenbourg i pokriva površinu od svega 0,63ha. Nalazi se na srednjoj padini, okrenut prema jugu i jugoistoku na oko 290 metara nadmorske visine. Vinogradi se obrađuju po principima organske poljoprivrede, uz strogo kontrolisane i niske prinose. Iako je berba 2014 u celom Alzasu te godine imala izazova sa padavinama, u ovom premium položaju grožđe je dostiglo savršenu zrelost uz visoke i zdrave kiseline. Ovo vino ima izuzetno dug potencijal starenja i procenjuje se da može savršeno da se razvija i pije sve do 2060. godine.

Hugel Riesling Vendange Tardive



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, lapor, glina, dolomit



Belo



Slatko



11,1%



3,10



2013



100% Riesling



Fermentacija
u bačvi



24 meseca u bačvi



750ml



Foie Gras, plavi sirevi,
voćni deserti, tartovi



Svetla, duboka zlatno-žuta



Note zrele jabuke, limete, kore limuna, vanile, karanfilića



Tekstura je nežna i slojevita, osvežavajuće kiseline savršeno balansiraju bogatstvo slasti i mineralnu slanost



Hugel Riesling Vendange Tardive 2013 predstavlja jedno od najkompleksnijih i najbogatijih slatkih kasnih berbi koje je ova čuvena alzaška vinarija ikada flaširala. Ova etiketa se proizvodi isključivo u izuzetnim godinama kada vremenski uslovi dozvole razvoj plemenite plesni (*Botrytis cinerea*). Grožđe potiče sa najstarijih i najboljih parcela u samom srcu istorijskog Grand Cru Schoenenbourg vinograda iznad sela Rikvir, uz mali udeo parcele Engelsreben. Sezona 2013. u Alzasu bila je obeležena velikim vremenskim oscilacijama što je automatski prirodno smanjilo prinos grožđa. Berba je počela veoma kasno (između 5. i 10. novembra), kada se pod uticajem jesenje vlage idealno razvio botritis, podarivši vinu neslučenu dubinu. Zahvaljujući specifičnoj kombinaciji visokog prirodnog šećera, moćnih kiselina i izraženog uticaja plemenite plesni, vino ima potencijal za starenje od 20 do preko 40 godina.



James Suckling 97
Robert Parker 96



Hugel

Pinot Noir Classic



Francuska



Alsace



Riquewihr



Krečnjak, glina



Crveno



Suvo



12,5%



3,76



2021



100% Pinot Noir



Fermentacija
u inoksu



8-9 meseci u bačvi



750ml



Pečena piletina ili pačetina,
jela sa pečurkama, meki sirevi



Svetlija rubin crvena sa živopisnim, svetlucavim odsjajem



Note divlje maline, višnje, crvene ribizle, duvana, šumskog tla



Sveže, glatko i vibratno vino, laganog do srednjeg tela,
sa finom teksturom i mekim, somotastim taninima



Elegantno, lagano i prepoznatljivo crveno suvo vino iz francuske regije Alzas. Odlikuje ga izrazito voćni karakter, svežina i tradicionalni stil koji pruža direktnu alternativu težim crvenim vinima. Vinogradi su pozicionirani na najpovoljnijim padinama sa pretežno glinovito-krečnjačkim sastavom tla. Glina vinu daje neophodno telo i gustinu, dok krečnjak obezbeđuje prepoznatljivu finu mineralnost i visoke, živahne kiseline. Grožđe se bere isključivo ručno na odabranim parcelama u okolini i unutar istorijskog sela Rikvir. Sezona 2021 bila je izazovna godina obeležena prolećnim mrazom u aprilu. Suv i hladan avgust, praćen sušnim septembrom, omogućio je zdravom grožđu da sporo i ravnomerno sazri. Rezultat je vino visoke svežine, neverovatne elegancije i klasičnog, balansiranog intenziteta, sa potencijalom starenja od 3-6 godina.