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.

Gewurztraminer Classic 2023

Nirgendwo ist Gewürztraminer ausdrucksstärker als im Elsass: Der Gewurztraminer Classic der Famille Hugel zeigt ein expressives Bukett von erlesener Eleganz mit Noten von Nüssen, Mango, Maracuja, Ananas, Rosen und Muskat. Am Gaumen begeistert ein trockener, spannungsgeladener Wein von intensiver Saftigkeit und Würzigkeit, leicht cremig, und mit strahlendem Finale. Ideal zu würzigen Speisen, ob indisch oder orientalisch, herzhaftem und intensivem Käse oder zu Wild.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	