

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.

Riesling Schoelhammer 2014



Im Herzen der Grand Cru Lage Schoenenbourg bei Riquewihr liegt die Parzelle Schoelhammer, seit alters der beste Wingert der Familie Hugel. Hier gedeiht auf den kreidereichen Keupermergelböden in der nach Süden ausgerichteten Hanglage mit 25 Grad Neigung Riesling par excellence. Die alten Reben werden von Hand gelesen, die ohnehin schon kleinen Erträge werden streng selektioniert. Die Vinifkation ist klassisch: Nach sanfter Pressung wird der Most durch Sedimentation vorgeklärt, ohne Pumpen gelangt er in die Holzfässer. Die Gärung im kühlen Keller dauert lange, erst im Frühjahr erfolgt der Abstich. Der Schoelhammer kommt erst 10 Jahren Flaschenreife auf den Markt. Ein Mega-Riesling mit spektakulärer Dichte, die Reife feiert mit der lebhaften Säure ein hoch komplexes, betörendes Wechselspiel, trocken und erdig im Geschmack bleibt er stets kompakt, Aromen von reifer Birne, Mirabelle, Ingwer und Zitronengras hinterlasen im endlos langen Finale einen atemberaubenden Eindruck. Der 2014er Schoelhammer ist echt ein Hammerwein, jung und frisch! Eine herbe Schönheit ohnegleichen.

98 Punkte bei Parker's Wine Advocate

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2039**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	