

הוגל הוא אחד היקבים הידועים, המוערכים והוותיקים ביותר באזור אלזאס. משפחת הוגל מתגוררת באלזאס עוד מהמאה ה-15. לאורך הדורות נודעה המשפחה בייצור יינות מעולים. בשנת 1902 העביר Frédéric Emile Hugel את המשפחה והיקב ללב הכפר המפורסם Riquewihr, שם הוא ממוקם עד היום. למשפחת הוגל כרמים באיכות יוצאת מהכלל באזור אלזאס, בעיקר סביב ריקווייר, כולל חלקות רבות בעלות הסיווג הגבוה ביותר גרנד-קרן. היינות של הוגל הינם יינות אלגנטיים ואיכותיים ביותר המבטאים נהדר את המסורת המשפחתית, את הטרואר של אלזאס ואת הכרמים המעולים העומדים לרשות היקב.



הוגל

פינו בלאן
Hugel Pinot Blanc

תהליך ייצור

בציר ידני, סחיטה עדינה ותסיסה במכלי עץ גדולים בטמפרטורה של 18-24 מעלות. הצללה טבעית במכלים וסינון עדין לפני הבקבוק באביב.

אזור גידול: אלזאס, צרפת



זן ענבים: פינו בלאן



גוון זהוב בהיר וניחוחות מעודנים של פריחה אביבית ותפוח עץ ירוק. ליין אופי צעיר, מלא חיים ורענן. לבן יבש מקסים ומהנה ביותר.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין לבן קבד גוף קליל



נפח: 750 מ"ל מתוק מידת יובש יבש

