



Riesling
Vendanges Tardives
1989
Maison Hugel
Sol Marno-gypseux

Caractéristiques

Région :	Alsace
Appellation :	Alsace Riesling Vendanges Tardives (issu du Grand Cru Schoenenbourg)
Encépagement :	100 % Riesling
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Marno-Sableux gypseux
Situation :	Sud-Est
Production moyenne :	28000 bouteilles
Sucres Résiduels :	26 g/l
Vendanges :	Manuelles, le 26 octobre 1989
Rendement moyen :	15 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve thermorégulées
Elevage :	En foudres puis en bouteilles jusqu'à mise en vente
Vinificateur :	Marc Hugel
Propriétaire :	Famille Hugel

Analyse

Visuel :	Or jaune, reflets verts ambrés.
Olfactif :	Le nez est marqué par des senteurs d'agrumes confits, de raisins surmuriés et botrytisés. Les senteurs minérales se parent de fragrances de menthol. L'ensemble est très complexe.
Gustatif :	L'attaque est douce, riche et fine. En bouche, le vin gagne en puissance, en volume et onctuosité. Une fine acidité tire le vin, l'ennoblit. La fin de bouche est savoureuse.
Global :	Ce vin traduit le caractère solaire de 1989, l'harmonie est totale et le vin est aboutit.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	52 €TTC
Accords mets - vin :	Caviar – Omble chevalier et asperges fraîches
Service :	Servir à 11 – 12 °C