



NAVIGATION

[Startseite](#)

Meldungen

[Aktuell](#)[Kunst](#)[Kultur](#)[Natur](#)[Leute](#)[Humor](#)[Termine](#)[Bauwerke](#)[Technik](#)[Presse](#)[Archiv](#)

Rubriken

[Editorial](#)[Kalenderblatt](#)[Wein des Monats](#)[Nachtwächter](#)[Umfragen](#)

Service

[Volltext-Suche](#)[FAQ](#)[Seite empfehlen](#)[Abonnement](#)

Über uns

[Rechtliches](#)[Impressum](#)[Mediadaten](#)[Kontakt](#)

04/03 - Gentil 2001 von Hugel & Fils

(407 Worte insgesamt im Text)



Wer einmal mit einem Glas Cremant d'Alsace in einem der romantischen Lokale in Riquewähr ein elsässisches Menü begonnen hat, wird dem Elsass als Reiseziel wahrscheinlich immer treu bleiben. Manchmal fühlt man sich dort zwischen den geranienbehangenen Fachwerkhäusern wie in einem Freilichtmuseum. Auch der Besuch bei den Elsässer Winzern ist in jedem Fall lohnenswert, denn sie bieten schöne Weine zu vernünftigen Preisen.

Der größte Teil des elsässischen Weinanbaugebietes liegt auf den Hügeln, die dem Massiv der Vogesen vorgelagert sind und in die Rheinebene hineinreichen. Die Vogesen sind dafür verantwortlich, dass die Weinberge gegen die regenschweren Westwinde abgeschirmt werden und die Niederschlagsmengen zu den niedrigsten in Frankreich zählen – ideale Bedingungen für den Weinbau. Die Rebsorten des Elsass' sind überwiegend die gleichen wie wir sie in Deutschland kennen; allerdings wird der Wein auf französische Art zubereitet und ist zum großen Teil vollkommen trocken.

Seit 1639 befindet sich das Weingut Hugel & Fils in Familienbesitz. Es gibt kaum jemanden im Elsass der Jean Hugel – den Kämpfer, Vorreiter und Verfechter des Elsässer Weines - nicht kennt. Er leitet gemeinsam mit seinen Brüdern Etienne und Marc Hugel in der 12. Generation den Familienbetrieb mit seinen Weinbergen rund um den malerischen Ort Riquewähr.

Das Weingut Hugel hat eine eigene Rangfolge der Qualitätsbezeichnungen: Die beste Qualität nennt sich „Jubilee“ und bezeichnet aromatische, langlebige Weißweine. Danach folgen die Stufen „Tradition“ und „Regulaire“.

Der „Gentil“ ist der Einstiegswein in die Welt von Hugel et Fils. Die Winzer versuchen hier die Wiederbelebung einer alten elsässer Tradition - einen Edelzwicker aus hochwertigen Trauben zu keltern. Der Edelzwicker, eine Mischung aus Trauben von verschiedenen Rebsorten, ist bei den meisten Weingütern der einfachste Wein und leider oft von minderer Qualität.

Der Familie Hugel ist es jedoch gelungen, die Qualitäten der einzelnen Rebsorten optimal zu vermählen. Die eine Hälfte des Rebgrundes stammt von vier Rebsorten: Pinot Gris für den Körperreichtum, Riesling für Finesse, Gewürztraminer für Fülle und Aroma und Muskat für die Frucht. Die zweite Hälfte des Weines stammt vom Silvaner, der dem „Gentil“ Leichtigkeit und Frische verleiht.

Heraus gekommen ist ein Wein, der nach Frühlingsblumen, Heu und Aprikosen duftet, eine belebende Säure besitzt und einen würzigen und gut ausbalancierten Geschmack hat. Ein optimaler Durstlöcher an warmen Sommerabenden, auch wenn man nicht in Riquewähr sitzt sondern im heimischen Garten. Wer sich einmal an elsässischen Wein herantasten möchte, sollte es auf jeden Fall mit dem Gentil zum Einstieg probieren - idealerweise mit einer Quiche Lorraine und netten Freunden.

Sandra Keitz