

VINAVISEN			
Flemming Hvelplund og Anker Tiedemann I redaktionen: Mariette Tiedemann			
Aktiviteter	Vinauktion	Arkivet	VinABC
Blå bog	Vinklubber	Importører	Mere stof



....
Etienne Hugel med et glas af sin Sélection de Grains Nobles.

Tolvte generation på besøg

Den muntre herre på billedet her er Etienne Hugel, tolvte generation i Alsace-vinhuset Hugel & Fils, der blev grundlagt i 1639. Sammen med sin bror og fætter står han for det fine gamle vinhus – et af de bedste i Alsace – og i torsdags var han i København, inviteret af sin importør, [Maxxium Danmark](#).

Hans medbragte vine var simpelt hen vidunderlige. Med god ret er Hugel-familien medlem af den prestigefyldte forening [Primum Familiae Vini](#) – foreningen af tolv vinfamilier, som vi tidligere har skrevet om.

Mange af vinene er også i den dyre ende. Men som Etienne Hugel sagde: Til en enkelt flaske Sélection de Grains Nobles – den søde vin på udvalgte ædle druer – medgår der i alt tre timers arbejde. Prisen for gudedrikken er 759 kr.

Kvalitet hele vejen igennem

Hugels vine er kvalitet hele vejen igennem. Druerne presses ikke. Man lader mosten løbe fra under druernes egen vægt, og kun denne most bruges til familiens vine. Resten sælges fra. Halvdelen af de 26 hektar vinmarker er Grand Cru-marker, men da familien Hugel er imod Grand Cru-begrebet, står det ikke på etiketterne. Den mener, at inddelingen ikke er skarp nok, og at forbrugerne derfor ikke altid får den forventede kvalitet for pengene ved køb af Grand Cru. Eller sagt på en anden måde: Familien mener, at det er nok, at der står Hugel på etiketterne. Og det er det også. Nedenfor i listen over ugens smagte vine bringer vi vore smagekommentarer og velfortjente stjerner.

Hugel-smagningen



Gewurztraminer, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2003

124,95 kr., [Maxxium Danmark](#)

En frisk hvidvin med en god tør fylde og en lang eftersmag. Nyd den til fiskeretter.



Gewurztraminer, Sélection de Grains Nobles, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 1989

759 kr., [Maxxium Danmark](#)

En vidunderlig krydret sødme med toner af honning og rosiner breder sig i munden. En hvidvin, som vil stå perfekt til såvel søde desserter som til gåselever.



Gewurztraminer, Vendange Tardive, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2000

355 kr., [Maxxium Danmark](#)

Hvidvinen har en dejlig duft af honning og melon og en sødmefuld smag, der bliver hængende i meget lang tid. Yderst velegnet til desserter.



Gewurztraminer, Hugel Jubilée, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2002

185,95 kr., [Maxxium Danmark](#)

En dejlig hvidvin med en fin og aromatisk duft af honning og pære. Smagen er fyldig og med en markant sødme. En vin, der blandt andet vil egne sig til krydret thailandsk mad.



Riesling, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2003

114,95 kr., [Maxxium Danmark](#)

En meget frisk hvidvin med en markant syre. Den vil stå glimrende til retter med fisk og skaldyr.



Riesling Hugel Jubilée, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 1999

199,95 kr., [Maxxium Danmark](#)

En duft af fuldmoden frugt og sommerblomster stiger til vejrs fra denne liflige hvidvin. Smagen er blød, afrundet og moden og slutter af med et lille forfriskende bid af syre.



Muscat, Hugel Tradition, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2002

99,95 kr., [Maxxium Danmark](#)

Nødder og honning forenes i duften af denne spændende hvidvin. Smagen er fyldig med et strejf af parfumeret elegance og en forfriskende syre.



Gentil, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2003

79 kr., [Maxxium Danmark](#)

En dejlig fyldig og frisk hvidvin med en lang og behagelig tør eftersmag.



Pinot Noir, Hugel Jubilée, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2002

189,95 kr., [Maxxium Danmark](#)

Der er ikke noget fadbamse over denne dejlige rødvin, der virker let. Den efterlader en lang, frisk og saftig smag af mørke bær og modne druer.



Pinot Gris, Hugel Tradition, Hugel & Fils, Alsace, Frankrig 2000

154,95 kr., [Maxxium Danmark](#)

Denne hvidvin har en pikant og fin honningagtig duft. Smagen er fuld af sødme, men slutter med en markant tørhed.
