



DOMAINE HUBER & BLÉGER - ELZAS
Saint-Hippolyte Rouge



DRUIF & WIJN

PINOT NOIR

Wijngaard: Graniet & Kleileem met een zuid-oost expositie. Leeftijd van de stokken zijn tussen de 30 en 50 jaar. Dit bij elkaar geeft een mooie rijke finesse aan de wijn.

VINIFICATIE

Voor de rode wijnen worden de druiventrossen volledig ontrost, gevolgd door een maceratie van 12 tot 15 dagen met onderdompeling van de kap en overpompen. De wijnen rijpen in roestvrijstalen vaten om de typische Elzasser aroma's te behouden. Bottelen gebeurt van april tot september, afhankelijk van de resultaten van de proeverijen.

ALCOHOL %

13%



HB

HUBER & BLÉGER

RESIDUAL SUGAR (G/L)

<0.3

TOTAL ACIDITY (G/L)

2.99



Fris | fruitig | aprikoos | kruidig