

## 胡恩 酒 莊

**产区：** 突尼山

**土质：** 黄土，含石灰並掺杂其他矿质的黄色砂土

**酒型：** 激昂热情

### 吉利安 胡恩 他挑拣含石灰和掺杂矿质的砂土

吉利安的挑拣是正确的。我们只种植那些在突尼山地区砂土上生长良好，高产量的葡萄树。因为这种葡萄树极喜爱生长在这块黄色砂土上，它赏赐了我们，多汁並含有一种非凡气息的葡萄。就是这些葡萄酿出了各种不同独特出众的酒。

吉利安 胡恩 视酿酒业为他终生任务，使用时新的技术和祖传酿酒法，将大自然赐给的多种多样气息，没有掺杂和假冒，程现在酒里。接近自然的管理和精细手艺的开拓葡萄园，是开发多种令人心醉的品种基础。但是首先要有诚首先要有诚挚的爱好，一点谦逊和终日关注葡萄园和酒窖。这些给胡恩的酒带来了它最终的绝丽。

### 吉利安 胡恩照料品种和酒窖

一个葡萄园生长在 145 亿年的老石灰石堆上，它的品种及酒型已经定下来了。首先要算是勃艮第。这是近两千年突尼山的传统。白勃艮第、灰勃艮第、霞多丽和晚勃艮第占葡萄栽植地最大部分。其他部分由白葡萄的莎微诺恩、古埃登和米勒-图尔高酒来补充。

胡恩的葡萄在采摘和留意地压榨前，尽量让葡萄长久留在枝上。在酿造白酒时，新榨葡萄汁的澄清是通过自然沉淀，但吉利安 胡恩不让它自然发酵，而是通过时新的冷工艺冷却，发酵过程是受控制的，如此能获得带有多种果味芬芳优雅气息的极品。不同类型的酒，分别储存在优质不锈钢桶内。只有晚勃艮第在二到四周麦芽浆发酵，是储存在大小不同的橡木桶里。

### 吉利安 胡恩在自己 莊园蒸馏

我们地区的水果，因它的特别优越的香味出名。近十年来我们精心扶养、爱惜和关怀我家的水果莊园。吉利安认为应该对家族传统负责，不容忍任何对果园不利的事。在自己酒窖蒸馏，品质不断提高到顶级美酒。无论是樱桃、威廉梨、黄李或本地特有的“西巴特”野李在成熟时，最合适的时候采摘，能蒸馏出高浓度的酒。优雅的酵母烧酒和纯净的霞多丽-威士忌酒是我们蒸馏系列的王牌。

### 吉利安 胡恩酒系列结构始终一贯

一月份从地中海地区来的暖气流，它从法国伏给森和瑞士优拉之间，通过勃艮第的大门，吹到我们这里，促使生长在优拉独特披盖着高产量的石灰层白垩土的葡萄树，生长得特别良好。要从生长在这独有的、暖和的、微气候的小块突尼地区葡萄， 酿制最佳的酒，必须要有一定的手艺和技巧才行。

按酒体性质的不同，有种是轻快高雅，另一种，因贯穿黄土石灰地区，它的酒体性质却呈现得很丰富有力。 如此，分出三种型式的酒：

1. “年轻爽口” 2. “年轻奔放” 3. “精选”

#### 年轻爽口型

白酒，年轻爽口，好喝有趣，有轻跃优雅气息，是一种极理想的配合。不复杂，可每天伴随你。轻盈是这酒的实质。

## 年轻奔放型

一款有特色浓郁的酒，它展示了突尼山含石灰、矿物质的黄色砂土，土壤的特征，细腻、多层次的芳香，饮用时，每口都是独一无二的享受。适合配餐的酒，也是在漫长一天后，喝一口的激兴酒。

## 红酒

晚勃艮第 / 黑皮诺，富有饱满气息，并带有勃艮第特有的风味，和典型的突尼山黄土石灰砂土的格调。从初始勃艮第，夏日即使微冷却它，饮用时仍是一享乐，直到酒库全部带有熏烤味和熟果酱味的精典和珍藏酒都是属于红酒类。

## 精选型

这是我们最佳、最细致和最醇厚的酒。酒瓶的标签不需要陈述品牌、储存和口味，只注重于重点：葡萄品种和年份。

胡恩的精选型，存放在橡木桶里成熟，它吸入了桶里醇厚多味的气息。这类酒酒体浓郁丰满有多元的层次。

## 香槟（起泡酒）

吉利安 胡恩把部份白勃艮第和红勃艮第纯化成香槟，酿制过程严格遵循传统香槟酿造法，即长时期存放、手摇。

## 吉利安 胡恩在自己酒窖蒸馏

这地区产的水果因它的多样芳香出名。我们家族近十年来精心扶养我们的水果庄园。

吉利安 胡恩认为应该担负家族传统，不容忍任何不利于果园的事。在自己酒窖蒸馏，品质能不断提高到佳级。无论是樱桃、威廉梨、黄李或本地特有的“西巴特”野李，在成熟最合适的时候采摘，才能蒸馏出高浓度酒。“西巴特”野李开花期早，易遭霜冻坏，果子要到十一月份才成熟，虽然它产量少，但它具有一种非常特殊强烈野李和牛轧糖香气，这值得我们重视。一款优雅的酵母烧酒和纯净的霞多丽--威士忌酒是我们系列的王牌。

吉利安 胡恩在“精典酒指南”“高尔-米劳酒指南”“食客”“爱希曼”以及“国际酒赛”等书刊上提名了。费侬比伦 主编写：高腾海姆的吉利安和玛悌娜 胡恩是俩个“视种植葡萄为生命的人”。他们主要生产不复杂，澄清、多果味的突尼山酒。

他们招待我们如同他们酒瓶上的标签那样：直接，没有花腔，坦然诚挚和带有舒适的自信。我们在玛悌娜和吉利安幽雅温馨的小品酒店里.....

（巴登州报“出发和享受”2014年5月10日）

## 吉利安 胡恩

他自十六岁就和酒打交道了，兴趣和爱好一直没中断过，他始终以情感和理智对待事物。他的“管辖区”是山上的葡萄树和地窖。吉利安说：生产一款特级酒的秘绝，不仅是精细的工作，而是谦卑、热爱、笃爱和牺牲。密切关注和看守，不断注意土壤、葡萄树和葡萄。

## 玛悌娜 胡恩

她是一个笃爱种植葡萄的女将。在经商方面她找到了自己的脚色。她曾一度是巴登州酒皇后。如今在国内外代表家族酒庄，在“酒与妇女网 VINISSIMA 维尼西玛”很活耀，无论在酒庄内品酒，国际场合的出场或“胡恩街”季节开幕，玛悌娜都能应付。除此之外，她还引导他们俩个孩子 约瀚和巴雷克走上正路。在一切事务中，她还找出时间参与音乐团队吹喇叭。