



00923619 | 2019

GEWURZTRAMINER GRAND CRU MAMBOURG KUEHN



-  Maison Kuehn
-  Frankreich
Elsass
-  lieblich
-  100% Gewurztraminer

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Kalk-Mergelböden im Grand Cru Mambourg verleihen den üppigen, leicht exotischen Gewurztraminer-Aromen von Rosen, süß gereiften Litschi und Ananas eine besondere, ausdrucksvolle Tiefe. Kraftvoll, sehr elegant und vollmundig, mit raffiniertem Säure-Süße-Spiel.



Speiseempfehlungen

Käse
Ententerrine
Lamm geschmort



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe Grand Cru

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
359300006204
3593005306200

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Säure 3.1 g/L

Restzucker 44.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt 960 kJ / 229 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 48.0 g

Zuckergehalt 44.0 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Vins d'Alsace Kuehn
68770 Ammerschwihr
Frankreich



WEINNOTIZ

Die Weine aus dem ‚Mambourg‘ waren bereits im 8. Jahrhundert berühmt. Vor allem Gewürztraminer entfaltet hier auf Kalk und Mergel eine einmalige Tiefe, Balance und Finesse, mit kraftvollen sortentypischen Aromen von Rosen, Litschi, saftiger Ananas ... Hochelegant mit Potenzial. Sein charmantes Säure-Süße-Spiel macht den Grand Cru ‚Mambourg‘ zur perfekten Abendbegleitung, vom Aperitif bis zur Foie gras, vom verschärften Tandoori Chicken, Couscous oder einer Lamm Tajine bis zum Finale mit kräftigem Munsterkäse.

PRODUZENTEN-INFO

Fast mag man nicht glauben, dass ein so altes Weingut so umwerfend frische Weine ins Glas zaubert! Bereits 1675 wurde die Maison Kuehn in Ammerschwihr, nordöstlich von Colmar, gegründet. Und noch heute steht der Name Kuehn für Elsass vom Feinsten. Pur und authentisch, vom zartprickelnden Crémant über duftigen Riesling, Pinot Blanc oder Gewürztraminer für jeden Tag bis zu den edlen Grands Crus, natürlich am liebsten aus dem berühmten Kaefferkopf.