



00923722 | 2022

PINOT GRIS LES CAVES DE L'ENFER, KUEHN



 Maison Kuehn

 Frankreich
Elsass

 lieblich

 100% Pinot Gris

ARTIKELBESCHREIBUNG

In den „Caves de l'Enfer“ bereitet Domaine Kuehn traditionell ihre Weine. Die typischsten tragen diese Herkunft im Namen. Duftig und vollmundig entfaltet der Pinot Gris seine aromatische Frucht mit Anklängen von Honig und feiner Frische im Finale.



Speiseempfehlungen

Huhn
Pasta
Risotto
Kalb



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
3593000005993
3593005305999

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 3.1 g/L

Restzucker 15.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt 84 kJ / 20 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 17.0 g

Zuckergehalt 15.0 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

Weine, die ihre Herkunft und Rebsorte, aber auch den Stil der Domaine besonders markant widerspiegeln, tragen ihre „Höllenherkunft“ gleich im Namen. Wie der Pinot Gris „Les Caves de l'Enfer“. Feinfruchtig mit Anklängen von Honig, eleganter Fülle und wunderschöner Frische im Finale.

Ein überaus vielseitiger Speisenbegleiter vom Aperitif mit allerlei Fingerfood über Pasta und Risotto mit Pilzen, Gemüseintöpfen, Hühnchen und Kalbfleisch bis zur Geflügel-Tajine mit Oliven oder einem klassischen Elsässer Baeckeoffe.

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.