



009231

CRÉMANT BRUT PRESTIGE, KUEHN



Maison Kuehn

Frankreich
Elsass

herb



45% Pinot Blanc, 40% Auxerrois, 15% Chardonnay



ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Wein wie fröhliches Gläserklingen. Pinot Blanc, Auxerrois und Chardonnay vermählen sich hier zu einem feinperlenden Crémant d'Alsace mit duftiger Zitrusfrische und den zarten Briochenoten des langen Hefelagers in der Flasche.



Speiseempfehlungen

Eis/Sorbet/Parfait
Seezunge/Wolfsbarsch
Forelle/Saibling



Serviertemperatur

6.0 °C bis 8.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank 4 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3593000005924 3593005105926

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	8.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Vins d'Alsace Kuehn 68770 Ammerschwihr {code=FR, labels={de_DE=Frankreich}}



WEINBEREITUNG

Seit 1675 ist die Domaine Kuehn in Ammerschwihr eine berühmte Genussadresse. Eigentlich noch länger.

Denn

ursprünglich stand hier das Gasthaus „Auberge de l'Enfer“, das Baron Schiele 1675 in die „Caves de l'Enfer“ umwandelte: die „Höllenkellerei“, in der die Familie Kuehn ihre himmlischen Tropfen bereitet. Eine

besonders

feine Spezialität der Domaine sind ihre nach der traditionellen Methode bereiteten Crémants d'Alsace. Der elegante Brut Prestige vermählt Pinot Blanc, Auxerrois und Chardonnay. Alle Trauben werden von Hand

gelesen

und umgehend gepresst, die klaren Moste vergoren, dann zur Zweitgärung in die Flaschen gefüllt und gut

18

Monate auf den Hefen gereift. Das Resultat ist ein überaus charmanter, feinperlender Crémant mit duftigen

Noten von Zitrusfrüchten und einem Hauch Brioche.

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.