

00923222 | 2022

RIESLING LES CAVES DE L'ENFER

Maison Kuehn

Frankreich
Elsass

trocken

100% Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Klassiker. Trocken, mit feinem Duft nach Limetten, Lindenblüten und knackiger Säurefrische am Gaumen ist Kuehns Riesling ebenso typisch wie paarungsoffen, von heimischen Spezialitäten über Fisch bis zu asiatischen Köstlichkeiten.

Speiseempfehlungen

Hummer/Languste
Steinbutt/Seeteufel
Zander/Hecht

Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Holzfass
Reifung	im Edelstahltank 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3593000005948 3593005305944

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	3.5 g/L
Restzucker	3.2 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt	260 kJ / 62 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	3.8 g
Zuckergehalt	1.8 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 {code=FR, labels={de_DE=Frankreich}}

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.