



00923323 | 2023

PINOT BLANC LES CAVES DE L'ENFER. KUEHN



 Maison Kuehn

 Frankreich
Elsass

 trocken

 100% Pinot Blanc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Blassgoldenen, zartfruchtig, frisch und lebendig wird Pinot Blanc zum Liebblingselsässer für alle Gelegenheiten. Solo oder als gut gelaunter Speisenbegleiter zu Quiche, Geflügel, Gemüse und natürlich Spargel! Am besten gleich bevorraten.



Speiseempfehlungen

Frischkäse
Huhn gebacken
Lachs/Waller/Karpfen



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank 9 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3593000005931 3593005305937

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	3.2 g/L
Restzucker	3.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt	328 kJ / 78 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	5.1 g
Zuckergehalt	3.1 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



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.