



00923324 | 2024

PINOT BLANC LES CAVES DE L'ENFER, KUEHN



- Maison Kuehn
- Frankreich
Elsass
- trocken
- 100% Pinot Blanc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Blassgolden, zartfruchtig, frisch und lebendig wird Pinot Blanc zum Liebingselsässer 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

HERKUNFT

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

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 | 12.5 %Vol |
| Säure | 4.8 g/L |
| Restzucker | 3.7 g/L |

INHALT UND NÄHRWERT

| | |
|--------------------------------|--|
| Zutatenliste | Trauben, konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren (Carboxymethylcellulose), Konservierungsstoffe (Sulfite), Säureregulatoren (Citronensäure) |
| Energiegehalt | 260 kJ / 63 kcal |
| Fettgehalt | 0.0 g |
| gesättigte Fettsäuren | 0.0 g |
| Kohlenhydrate | 0.8 g |
| Zuckergehalt | 0.1 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 {code=FR, labels={de_DE=Frankreich}} |



PRODUZENTEN-INFO

Seit über drei Jahrhunderten steht Maison Kuehn für authentische Elsässer Weinkultur. Inmitten der malerischen Hänge rund um Ammerschwihr gelegen, vereint das Weingut gelebte Tradition mit einzigartigem Terroir und einer großen Sortenvielfalt. Die charaktervollen Weine spiegeln das besondere Mikroklima und die geologische Vielfalt der Region wider.

Maison Kuehn wurde 1675 gegründet und zählt zu den traditionsreichsten Weingütern des Elsass. Geschützt von den Vogesen, gedeihen die Reben hier unter idealen Bedingungen: viel Sonne, wenig Regen und eine außergewöhnliche geologische Vielfalt prägen die Region. Der Untergrund aus Granit, Kalk und Mergel verleiht den Weinen Tiefe und Charakter. Die Nähe zur Weinmetropole Colmar sowie die südlich ausgerichteten Lagen ermöglichen eine optimale Reifung der Trauben. Die Vielfalt der Rebsorten, von Riesling über Gewürztraminer bis Pinot Blanc, erlaubt es Maison Kuehn, die Ausdruckskraft jedes Terroirs gezielt zur Geltung zu bringen. Besonders stolz ist das Haus auf seine Lagen in den Alsace Grands Crus, deren strenge Vorgaben höchste Qualität garantieren. Mit jeder Flasche, vom zartprickelnden Crémant über Riesling, Pinot Blanc oder Gewürztraminer für jeden Tag bis zu den edlen Grands Crus, wie dem berühmten Kaefferkopf, spiegelt Maison Kuehn die Seele des Elsass wider - elegant, facettenreich und tief verwurzelt in seiner Herkunft.