

PINOT GRIS LES CAVES DE L'ENFER,
KUEHN



 Maison Kuehn

 Frankreich
Elsass

 halbtrocken

 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	12.0 %Vol
Säure	5.9 g/L
Restzucker	9.7 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Raisins, conservateurs (sorbate de potassium, sulfites)
Energiegehalt	343 kJ / 83 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.7 g
Zuckergehalt	1.0 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 {code=FR, labels={de_DE=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, Gemüseeintöpfen, Hühnchen und Kalbfleisch bis zur Geflügel-Tajine mit Oliven oder einem klassischen Elsässer Baeckeoffe.

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.