




009231

CRÉMANT BRUT PRESTIGE KUEHN

 Maison Kuehn

 Frankreich
Elsass

 herb

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



ARTIKELBESCHREIBUNG

Seit 1675 ist die Domaine Kuehn in Ammerschwyr 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.



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 Edeltank 4 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss Sekt-/Champagnerkork
EAN Flasche / EAN Karton 3593000005924
3593005105926

ANALYSE

Alkoholgehalt 11.5 %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 Ammerschwyr
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.