



00923322 | 2022


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 Lieblingselsässer 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 Presskork

EAN Flasche / EAN Karton
3593000005931
3593005305937

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Säure 5.4 g/L

Restzucker 3.0 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 Ammerschwir
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.