Pinot Blanc d'Alsace, Kuehn



Ce pinot blanc de la commune réputée d'Ammerschwihr, proche de Colmar. Les vignes sont situées sur les meilleurs coteaux d'Ammerschwihr, exposées est - sud-est. Les sols sont à dominante argilocalcaire.

Origine: Les sols marno-calcaires, avec une bonne rétention d'eau, conviennent parfaitement au pinot blanc, offrant fraîcheur et une acidité vive.

Encépagement: 100% pinot blanc

Vinification: Chez Kuehn, le Pinot Blanc bio est pressé doucement en pressoir pneumatique après une récolte manuelle. Le jus débourbé fermenté en cuves inox à basse température (+/-18°C) pour préserver sa fraîcheur et ses arômes fruités. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pour ajouter complexité et texture tout en conservant sa vivacité. Enfin, il est filtré et mis en bouteille.

Dégustation: Il offre un nez floral et discrètement fruité avec des notes de pomme, de pêche. Il s'exprime avec rondeur et tendresse. Une légère acidité lui donne sa fraicheur.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Un excellent choix avec une quiche aux légumes, soufflé au fromage ou des moules mais nous vous conseillons vivement les asperges – un délice !

- Scampi frits
- Anguilles au vert
- Tartiflette
- Moules marinières
- Truite aux amandes
- Filet de merlan pané
- ...