

Pinot Gris d'Alsace Bio, Kuehn



Pinot gris profiteert van veel zon dankzij de cirkelboog van Colmar en weinig neerslag dankzij de Vogezen die als natuurlijke barrière fungeren. Les Caves de l'Enfer, dat op het etiket staat, ontleent zijn naam aan de gewelfde kelders van de herberg van de familie Kuehn.

Oorsprong: De rijke, diepe klei-kalksteen terroir bevordert een langzame rijping, waardoor de Pinot Gris complexe aroma's en een mooie rondheid in de mond krijgt.

Druiven: 100% pinor gris

Vinificatie: inot Gris van Kuehn in Ammerschwihr wordt zorgvuldig gemaakt onder toezicht van oenoloog Francis Klee. De koperkleurige druiven, die met de hand worden geplukt om hun kwaliteit te behouden, worden voorzichtig geperst om een heldere most te verkrijgen. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling om de aroma's te behouden die kenmerkend zijn voor pinot gris, met name de tonen van rijp fruit zoals abrikoos en bloemen. De wijn rijpt vervolgens op zijn fijne droesem, waardoor hij een rijke, ronde afdrank krijgt. Tot slot wordt hij gebotteld, een perfecte weerspiegeling van het Elzasser terroir en de expertise v

Degustatie: Je zult ook vallen voor de heerlijke geuren van gedroogd fruit, abrikozen en toetsen van kreupelhout, honing en kruiden.

Bewaarpotentieel: 1-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Een risotto met eekhoorntjesbrood of een romige escalope met paddenstoelen zullen delicaat naar voren komen. Fans van exotische smaken zoals tajines zullen ook blij zijn met deze wijnkeuze.

- Gerookte vis (zalm, heilbot, paling)
- Zalmhaasje met witte waterkerssaus
- ...