Pinot Noir d'Alsace Bio, Kuehn



Beschermd tegen de wind door de heuvels groeien de wijnstokken op de beste hellingen van Ammerschwihr, op een overwegend klei-kalkachtige bodem. Bij de oogst worden de druiven gesorteerd voordat ze de maceratie van de schil ondergaan. Deze maceratie van de bessen met het sap onttrekt de kleur en wordt bijna een week lang uitgevoerd onder temperatuurcontrole met overpompen en naar beneden slaan van de dop. De wijn wordt vervolgens opgeslagen in de Caves de l'Enfer, vol met eikenhouten vaten die vernoemd zijn naar de Auberge die in 1675 eigendom was van de familie Kuehn.

Oorsprong: De arme, goed gedraineerde granietbodems zijn ideaal voor pinot noir, wat zorgt voor finesse en een elegante expressie van rood fruit.

Vinificatie: Hij wordt gemaakt van biologisch geteelde druiven die zorgvuldig met de hand worden geoogst. Oenoloog Francis Klee leidt het proces, te beginnen met koude maceratie om aroma's en kleuren te extraheren. De gisting vindt vervolgens plaats in roestvrijstalen vaten, met nauwkeurige temperatuurcontrole om de delicate rode fruittonen te behouden. De wijn rijpt vervolgens in eikenhouten vaten in de kelders van Enfer om structuur en complexiteit te brengen.

Degustatie: Neus van rood en zwart fruit: morellen, rijpe frambozen en zwarte bessen. In de mond komen tonen van zwarte bessen en steenfruit naar voren uit een tannische basis die een houtachtige structuur toevoegt om te harmoniëren.

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze cuvée past heerlijk bij alle soorten vlees of paella. Dit is de oplossing als bijvoorbeeld meneer vlees eet en mevrouw vis.

- Filet américain
- Tonijn op Baskische wijze
- ...