Riesling d'Alsace Bio, Kuehn



Onze biologische riesling is een belangrijke druivensoort uit de Elzas en wordt met liefde verbouwd op klei-kalksteengrond in de buurt van Colmar, aan de rand van Ammerschwihr. Het dankt zijn naam aan de vinificatieplaats, de "Caves de l'Enfer", een eeuwenoude gewelfde kelder, de trots van het dorp en drager van een rijke geschiedenis.

Oorsprong: Het kalkachtige terroir met optimale blootstelling zorgt ervoor dat de riesling een uitgesproken zuurgraad en karakteristieke minerale toetsen ontwikkelt.

Druiven: 100% riesling

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden de biologische druiven voorzichtig geperst om er zuiver sap uit te halen. Dit sap wordt vervolgens gefermenteerd in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling om de frisse, fruitige aroma's van de riesling te behouden. Oenoloog Francis Klee houdt toezicht op het hele proces om ervoor te zorgen dat de wijn de raskenmerken van de druivensoort en het Elzasser terroir volledig tot uitdrukking brengt. Tot slot rijpt de wijn op fijne droesem, wat hem extra textuur en complexiteit geeft voordat hij wordt gebotteld.

Degustatie: In de neus opent de Riesling Bio met een boeket van citrusaroma's en hints van acaciabloemen. In de mond is de wijn droog en fris, met gekonfijte citrusschillen en een minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij zeevruchten en vis in saus, maar ook bij sushi, maki en sashimi. Denk aan knapperige, gastronomische salades met gekonfijte citrusschil.