Pinot noir d'Alsace "Saint Hubert" Kuehn



René KUEHN, de laatste eigenaar, die senator werd, was een fervent natuurliefhebber en een fervent jager. We hebben de beste pinot noir druiven van Ammerschwihr geselecteerd om deze uitzonderlijke cuvée te maken, waarvan een deel gerijpt is in vaten.

Oorsprong: De beste percelen pinot noir liggen rond Ammerswihr, op een boogscheut van Colmar.

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: Deze Elzaswijn wordt met de hand geoogst en is afkomstig van een strenge selectie percelen op graniet- en kalkbodems. Na een maceratie van 2 tot 3 weken op de schillen om hem zijn intense robijnrode kleur te geven, rijpt hij 8 tot 10 maanden in vaten, waarvan een derde nieuw, om zijn structuur en complexiteit te verfijnen.

Degustatie: De neus onthult aroma's van klein zwart fruit. In de mond komen tonen van braam en zwarte bes naar voren, met zijdezachte tannines en een volle, harmonieuze structuur.

Bewaarpotentieel: 6 à 8 jaar is perfect.

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gegrild of gestoofd rood vlees, zoals gekonfijte eend of wild. Natuurlijk kan hij ook worden gedronken bij bloomachtige of harde kazen.