Alsace Grand Cru Kaefferkopf, Kuehn



Grand Cru Kaefferkopf is de 51e en laatste Grand Cru die erkend is in de Elzas en, ongewoon genoeg, kan hij gemengd worden met verschillende druivensoorten. Deze rijke, complexe blend van 60% Gewurztraminer, 23% Riesling en 17% Pinot Gris is de trots van het dorp Ammerschwihr.

Oorsprong: Deze Grand Cru onderscheidt zich door zijn granietbodems gemengd met kalksteen, die krachtige, complexe wijnen voortbrengen, vooral voor gewurztraminer en riesling.

Druiven: 60 % gewurztraminer, 23% riesling & 17% pinot gris

Vinificatie: Hij wordt gemaakt met veel aandacht voor de kwaliteit van de druiven en het terroir. Deze assemblagewijn wordt gemaakt van druivensoorten als gewurztraminer, riesling en pinot gris. De druiven worden met de hand geoogst voor een optimale selectie. Elke druivensoort wordt apart gevinifieerd in roestvrijstalen vaten bij temperaturen rond de 18°C om hun aparte aroma's en kenmerken te behouden. Na de gisting worden de wijnen zorgvuldig gemengd om een complexe, evenwichtige wijn te creëren die nog een beetje restsuiker bevat in lijn met de kracht en rijkdom van het terroir van deze Grand Cru Kaefferkopf.

Degustatie: Hij ontwikkelt een intens boeket van bloemen en rijp, exotisch fruit (mango) met veel finesse en elegantie. In de mond is hij vol en rijk, met een fijne zuurstructuur die hem persistentie geeft.

Bewaarpotentieel: Jong maar beter na 5-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij foie gras, kip tajine of een andere Oosterse keuken. Je kunt het ook proberen met de Japanse keuken, vooral zalmsushi of sashimi, om de volheid van de zalm aan te vullen!

- Tarte tatin, perentaart
- Kazen met een sterk karakter (Herve, Munster, Maroilles)
- Geäffineerde kazen met truffels, marc de Bourgogne
- Terrine van ganzenlever
- Chocoladetaart met appelsien
- ...