Pinot Blanc d'Alsace, Kuehn



Deze Pinot Blanc komt uit de gerenommeerde gemeente Ammerschwihr, vlakbij Colmar. De wijnstokken staan op de beste hellingen van Ammerschwihr, oost-zuidoost gericht. De bodem bestaat voornamelijk uit klei-kalksteen.

Oorsprong: De mergel-kalksteenbodems, met een goede waterretentie, zijn ideaal voor pinot blanc en bieden frisheid en levendige zuren.

Druiven: 100% pinot blanc

Vinificatie: Bij Kuehn wordt de biologische pinot blanc na de handmatige oogst voorzichtig geperst in een pneumatische pers. Het afgekoelde sap wordt gefermenteerd in roestvrijstalen vaten bij een lage temperatuur (+/-18°C) om de frisheid en fruitige aroma's te behouden. De wijn rijpt vervolgens op fijne droesem om complexiteit en textuur toe te voegen en tegelijkertijd zijn levendigheid te behouden. Tot slot wordt hij gefilterd en gebotteld.

Degustatie: Hij heeft een florale neus en discrete perzik- en appeltoetsen. Hij is rond en zacht. Zijn lichte zuurtegraad zorgt voor zijn frisheid.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Een uitstekende keuze met groentequiche, kaassoufflé of mosselen, maar we raden asperges sterk aan - ze zijn heerlijk!

- Gefrituurde scampi
- Paling in 't groen
- Tartiflette
- Mosselen op Franse wijze
- Forel met amandelen
- Gepaneerde wijtingfilet
- ...