



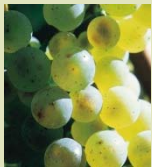
AOP Alsace RIESLING 2013

Sec et racé : le vin des amateurs de fruits de mer et des fans de sushis



TERROIR: Le Vignoble de la Maison Kuehn est situé à l'Ouest de Colmar en Alsace. Il repose sur un patchwork de sols et de sous sols qui lui confèrent toute sa richesse et son originalité. Protégés des vents de l'ouest par les collines sous vosgiennes et orienté est – sud est, nos vignes s'épanouissent sur les meilleurs coteaux d'Ammerschwihr sur un sol à dominante argilo calcaire.

CEPAGE: 100% Riesling



VENDANGES & VINIFICATION: Notre œnologue Francis Klee veille avec notre équipe sur nos parcelles tout au long de l'année. A l'approche des vendanges, il va contrôler la maturité de chacune d'entre-elles, en planifier la récolte et trier encore une fois chaque apport de raisins avant la mise au pressoir. Après un pressurage adapté dans nos pressoirs pneumatiques, chaque vin sera vinifié avec le plus grand soin puis élevé quelques mois sur lies fines pour gagner en structure et révéler leur plus belle expression aromatique.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION: sa robe est jaune or et brillante. Le nez dévoile des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche l'attaque est franche et fraîche, délicatement fruité on retrouve de subtils arômes de zestes de citron confits.

Potentiel de garde : de 3 à 4 ans.
Température de service: 10°C à 12°C.



ACCORDS METS/VINS : Ce vin blanc sec et racé est le parfait complice des poissons et des fruits de mer. Le Riesling s'accorde à merveille avec des huîtres, des poissons en sauces, mais également avec les volailles, des viandes blanches grillées ou avec des spécialités asiatiques comme les Sushis ou les Makis.

Autres données à titre indicatif:

Alcool : 12.5%

Sucres Résiduels : 3.6 gr

VINS D'ALSACE KUEHN , 3 GRAND-RUE , F-68770 AMMERSCHWIHR
Téléphone : +33 (0)3 89 78 23 16 - e-mail: vin@kuehn.fr - website : www.kuehn.fr

Alsace - Ammerschwihr

