Le Crémant d'Alsace Bio, Kuehn, est vinifié selon la méthode traditionnelle avec l'œnologue Francis Klee. Les raisins, issus de l'agriculture biologique, sont récoltés à la main et pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, qui permet une extraction douce du jus. La fermentation du vin de base se fait en cuves sous la supervision attentive de Klee, afin de préserver la pureté des arômes. Une seconde fermentation en bouteille, avec ajout de levures et de sucre, crée les bulles caractéristiques. Enfin, le crémant vieillit sur lies avant d'être dégorgé et dosé pour obtenir le profil gustatif souhaité.

Le terroir est parqué par des sols marno-calcaires ou argilo-calcaires. Ces types de sols, riches en minéraux et bien drainés, permettent au cépage de développer des vins ronds et aromatiques avec une belle fraîcheur.  
------------------------  
  
Riesling : Après la récolte manuelle, les raisins biologiques sont pressés délicatement pour extraire un jus pur. Ce jus fermente ensuite en cuves inox à température contrôlée pour préserver les arômes frais et fruités du Riesling. L’œnologue Francis Klee supervise tout le processus pour s'assurer que le vin exprime pleinement les caractéristiques variétales du cépage et du terroir alsacien. Enfin, le vin est élevé sur lies fines, ce qui lui confère une texture et une complexité supplémentaires avant la mise en bouteille.  
  
Le terroir calcaire, avec une exposition optimale, permet au riesling de développer une acidité marquée et des notes minérales caractéristiques.  
---------------------  
Le Pinot Gris de la maison Kuehn à Ammerschwihr est élaboré avec soin sous la supervision de l'œnologue Francis Klee. Les raisins, aux reflets cuivrés récoltés à la main pour préserver leur qualité, sont pressés doucement pour obtenir un moût clair. La fermentation se déroule en cuves inox à température contrôlée, permettant de maintenir les arômes caractéristiques du pinot gris, notamment les notes de fruits mûrs tel que l’abricot et de fleurs. Le vin est ensuite élevé sur lies fines, ce qui lui confère une richesse et une rondeur en bouche. Enfin, il est mis en bouteille, reflétant parfaitement le terroir alsacien et l'expertise de la maison Kuehn.  
  
Le terroir argilo-calcaire, riche et profond, favorise une maturation lente, conférant au Pinot Gris des arômes complexes et une belle rondeur en bouche.  
  
-----------------------  
  
Gewurztraminer : Il est élaboré avec des raisins cultivés selon des pratiques biologiques. Sous la direction de l'œnologue Francis Klee, les raisins sont soigneusement récoltés à la main pour garantir leur qualité. Après une pression douce, le moût subit une fermentation en cuves inox à température contrôlée, préservant les arômes typiques du Gewurztraminer, tels que les notes de litchi, de rose et d'épices. Le vin est ensuite élevé sur lies fines dans les caves profondes, ce qui enrichit sa structure et sa complexité.   
  
Il est vinifié avec des raisins issus de l'agriculture biologique, soigneusement récoltés à la main. L'œnologue Francis Klee dirige le processus, en commençant par une macération à froid pour extraire les arômes et les couleurs. La fermentation se déroule ensuite en cuves inox, avec un contrôle précis des températures pour préserver les délicates notes de fruits rouges. Le vin est ensuite élevé en foudres de chêne dans les caves de l’Enfer pour apporter structure et complexité.   
  
Les sols granitiques, pauvres et bien drainés, sont idéaux pour le Pinot Noir, apportant finesse et une expression élégante des fruits rouges.

---------------------  
  
Il est élaboré avec une grande attention à la qualité des raisins et du terroir. Ce vin d'assemblage est composé de cépages tels que le gewurztraminer, le riesling et le pinot gris. Les raisins sont récoltés manuellement pour garantir une sélection optimale. Chaque cépage est vinifié séparément en cuves inox à température proche des 18°C afin de préserver leurs arômes et caractères distincts. Après la fermentation, les vins sont assemblés avec soin pour créer un vin complexe et équilibré contenant encore un peu de sucre résiduel en ligne avec la puissance et richesse du terroir de ce Grand Cru Kaefferkopf.  
  
Ce Grand Cru se distingue par ses sols granitiques mêlés de calcaire, produisant des vins puissants et complexes, particulièrement pour le gewurztraminer et le riesling.  
  
-------------------------  
  
Chez Kuehn, le Pinot Blanc bio est pressé doucement en pressoir pneumatique après une récolte manuelle. Le jus débourbé fermenté en cuves inox à basse température (+/-18°C) pour préserver sa fraîcheur et ses arômes fruités. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pour ajouter complexité et texture tout en conservant sa vivacité. Enfin, il est filtré et mis en bouteille.

Les sols marno-calcaires, avec une bonne rétention d'eau, conviennent parfaitement au pinot blanc, offrant fraîcheur et une acidité vive.