



AOC Riesling Bio

Caves de l'Enfer

2022



CEPAGE

100% Riesling



GARDE

3 à 4 ans



TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C



TERROIR

Sol argileux et calcaire.



ANALYSES

Alcool : 12°

Sucres résiduels : 3.3 g/L



LOGISTIQUE

- Contenance (cl) : 75 – Poids btle (kg) : 1.25
- Btle/carton : 6 – Poids carton (kg) : 7.5
- Dimension Carton (HxLxP cm) : 33x26x18
- Btle/palette : 600 – Poids palette (kg) : 750
- Couches/palette : 4 – Hauteur btle(cm) : 31
- Dimension Palette (HxLxP cm) : 150x80x120



DEGUSTATION

Une couleur jaune vif avec un bouquet d'arômes d'agrumes, quelques notes de fleurs d'acacia.

En bouche, le vin est sec et frais avec de beaux et délicats arômes d'écorces d'agrumes et de minéralité.



ACCORDS METS & VINS

Ce vin blanc sec se marie bien avec les fruits de mer, les huîtres ou les poissons en sauce. Il s'accorde également avec les tourtes à la viande, les volailles à la crème et aux champignons.



BOUTEILLE



359300006013

CARTON



359300006013



3 GRAND RUE – 68770 AMMERSCHWIHR – France

T. +33 (0)3 89 78 23 16 F. +33 (0)3 89 27 90 30

www.kuehn.fr – vin@kuehn.fr