



# AOC Alsace Pinot Noir

## Biologique

### 2022



#### CEPAGE

100% Pinot Noir



#### GARDE

1 à 3 ans



#### TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C



#### TERROIR

Sol argileux et calcaire.



#### ANALYSES

Alcool : 12°

Sucres Résiduels : 0.5g/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

La robe est d'un beau rouge rubis. Le nez exprime des arômes subtils de fruits rouges et noirs. En bouche, des notes de cassis et de fruits à noyaux, la présence en tanins et de notes boisées qui se marient harmonieusement.



#### WINE AND FOOD PAIRING

Il accompagnera parfaitement les grillades et la paella pendant l'été. Il est également parfait avec les viandes rouges.



BOUTEILLE

CARTON



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](http://www.kuehn.fr) – [vin@kuehn.fr](mailto:vin@kuehn.fr)