

Riesling

Vins d'Alsace Kuentz



Le Vignoble Kuentz

Le vignoble familial Kuentz est établi à Pfaffenheim depuis 1650.

Romain et son fils Michel allient tradition et modernité, et produisent avec passion les différents cépages d'Alsace, le Crémant d'Alsace, les Grands Crus Steinert, les Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

Situé dans le petit village de Pfaffenheim, au sud de Colmar, les vignes sont d'une superficie d'environ 8 hectares. Elles sont situées sur 4 villages différents, à savoir: Pfaffenheim, Guebenschwihr, Rouffach et Herrlisheim.

Les types de sols varient donc de calcaire à argilo-gréseux. L'âge des vignes varie de 5 à plus de 60 ans!

Le vignoble Kuentz est membre des 8000 Vignerons Indépendants de France depuis plus d'une vingtaine d'années.

Le Riesling

- ▶ Géologie: Type de sol sédimentaire de Loess avec exposition Est et Sud-Est
- ▶ Vignes: 1 hectare entre 5 et 30 ans
- ▶ Elevage: Méthode traditionnelle, fermentation en cuves de chêne
- ▶ stockage en cuves inox
- ▶ Sucre résiduel: Entre 6 et 7g/L

La dégustation

- ▶ Vin sec, racé, délicatement fruité avec un bouquet d'une grande finesse.
- ▶ Frais, il est caractérisé en bouche par une certaine acidité avec une finale rafraîchissante aux notes d'agrumes et légèrement minérales.
- ▶ Ce vin gastronomique par excellence pour les poissons, les crustacés, les fruits de mer, les viandes blanches et bien sûr la traditionnelle choucroute !