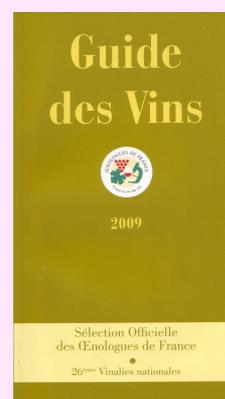
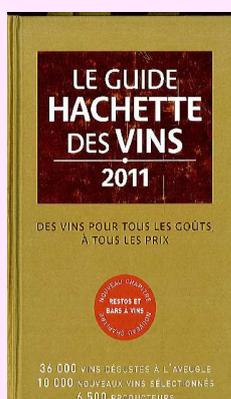
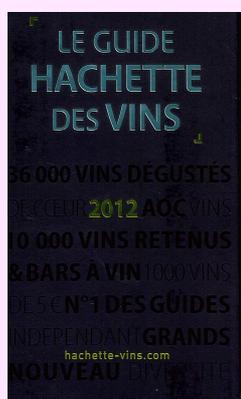




P R E S S - B O O K



Le Domaine Kuehn
Ammerschwihr



Sommaire

Guide Hachette 2013 : une étoile Grand Cru Florimont Riesling 2010 Kuehn

Vinalies Nationales : 2 Grands Prix d'Excellence

International Wine Challenge 2012: 1 médaille d'Or, 3 médailles de Bronze, et 1 médaille « Commended »

Decanter World Wine Awards 2012 : 2 médailles d'Argent

Les Grands Concours du Monde 2012: Riesling du Monde : 2 médailles d'Or, Pinot Gris du Monde : 1 médaille d'Or et Gewurztraminer du Monde 1 Médaille d'Or

Prix d'Honneur Syndicat Viticole d'Ammerschwihr : dégustation du millésime 2011 : AOC Alsace Riesling, AOC Grand Cru Kaefferkopf Riesling et AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf

Vinalies Internationales 2012: Vinalies d'Argent AOC Alsace Grand Cru Hengst Gewurztraminer 2010 et AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf 2010

Sigilles de Qualité Confrérie Saint-Etienne d'Alsace 2012 : AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf 2010 et AOC Alsace Grand Cru Brand Gewurztraminer 2010

« Elsässer Weine, Abend Vinum Luzern » : Dienstag 15.11.2011: AOC Alsace Grand Cru Hengst Gewurtztraminer 2009

Vinalies Internationales : Vinalies d'Argent: AOC Alsace Grand Cru Hengst Gewurtztraminer 2009

Hachette 2012 : Alsace AOC Grand Cru Florimont Riesling 2009



Sommaire

Hachette 2011 : AOC Alsace Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2007*

Sélections Mondiales du Canada 2010: Médaille Argent: AOC Alsace Grand Cru Florimont Gewurztraminer 2007

Marianne, Edition 2010, 100 vins de plaisir

Decanter Awards 2010: AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Riesling 2008 : Médaille d'Or et AOC Alsce Grand Cru Sommerberg Riesling 2007: Médaille de Bronze

Tasted, Andreas Larsson The Wine Guide 2010

International Wine Challenge 2010: AOC Alsace Grand Cru Riesling Kaefferkopf 2008: médaille de Bronze et AOC Grand Cru Sommerberg Riesling 2007: Commended

Sélections Mondiales du Canada 2010: AOC Alsace Grand Cru Florimont Riesling 2007: Médaille d'Argent

Gewurztraminer du Monde 2010: AOC Alsace Grand Cru Brand Gewurztraminer 2008

Hachette 2010: AOC Alsace Grand Cru Florimont Riesling 2007 et AOC Crémant d'Alsace Brut Prestige

Guide Gilbert et Gaillard 2010: AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf 2007, AOC Alsace Grand Cru Pfersigberg Pinot Gris 2007

Vinalies Internationales 2010: Vinalies d'Argent AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Riesling 2008



LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2013

Alsace Grand Cru KUEHN FLORIMONT Riesling 2010*



KUEHN Florimont Riesling 2010 *

13 500 8 à 11 €

Fondée en 1675, cette vénérable maison d'Ammerschwihr, importante commune viticole, fait figurer cinq

Alsace grand cru

ALSACE

grands crus dans sa carte des vins. Dominant Ingersheim, le Florimont se caractérise par des sols marno-calcaires caillouteux et bénéficie du microclimat très sec de la région de Colmar. Né sur 2,65 ha, ce riesling offre une palette plutôt minérale, complexe et d'une grande finesse. Encore jeune et peu expressif, il allie gras et acidité mûre dans un bel équilibre : un potentiel intéressant. On laissera cette bouteille en cave jusqu'en 2014 ou 2015 et on la servira avec des saint-jacques ou des huîtres chaudes. (Sucres résiduels : 5,3 g/l.)

SA Vins d'Alsace Kuehn, 3, Grand-Rue,
68770 Ammerschwihr, tél. 03.89.78.23.16, fax 03.89.47.18.32,
vin@kuehn.fr ☒ ☙ ☛ r.-v.



VINALIES NATIONALES PALMARES 2012



Palmarès des Vinalies 2012

AOP - AOC Alsace Grand Cru Hengst Kuehn Gewüztraminer
 Alsace 2010 Blanc - France
Grand prix d'excellence
Producteur : Vin d'alsace Kuehn SA

AOP - AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Kuehn Riesling
 Alsace 2010 Blanc - France
Grand prix d'excellence
Producteur : Vin d'alsace Kuehn SA



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2012

Médaille d'Or



AOC Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives 2008

« subtle lychee purity on the nose in a medium, hint of ginger and a citrus textured and balanced »

Médaille de Bronze



AOC Alsace GRAND CRU Florimont Riesling 2010

« fresh floral aromas giving way to a nutty mineral, reactively dry palate »



AOC Alsace GRAND CRU Hengst Gewurztraminer 2010

« perfumed, rose petal, candied grapefruit and peanut, high complex, palate rich, drink now »



AOC Alsace Pinot Gris Vendanges Tardives 2008

« Spiced pear compote, sweet honeyed fruit salad flavour with balancing acidity and medium length »

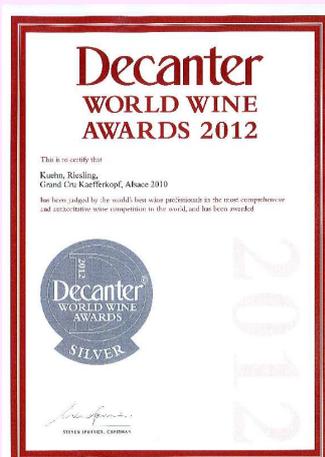
« Commended »



AOC Alsace GRAND CRU Kaefferkopf Riesling 2010



DECANTER WORLD AWARDS 2012



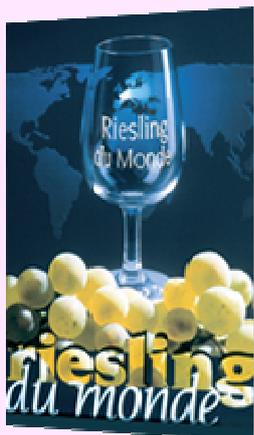
Médaille d'Argent
AOC Alsace GRAND CRU
KAEFFERKOPF Riesling 2010



Médaille d'Argent
AOC Alsace Pinot Gris
Vendanges Tardives 2008

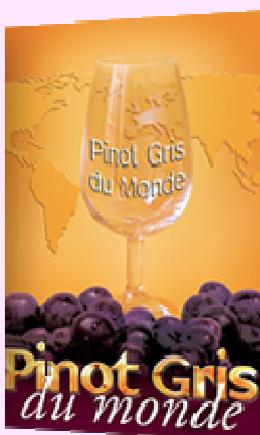


LES GRANDS CONCOURS du MONDE 2012

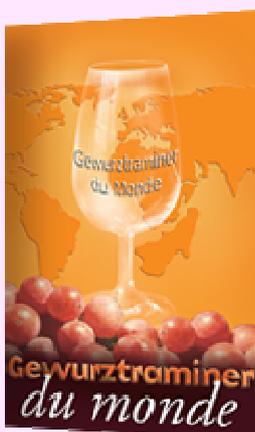


Médaille d'Or Riesling du Monde
AOC Alsace GRAND CRU
BRAND Riesling 2010

AOC Alsace GRAND CRU
EICHBERG Riesling 2010



Médaille d'Or Pinot Gris du Monde
AOC Alsace GRAND CRU
SOMMERBERG Pinot Gris 2010



Médaille d'Or Gewurztraminer du Monde
AOC Alsace Gewurztraminer
Vendanges Tardives 2008



PRIX d'HONNEUR
dégustation du Millésime 2011
SYNDICAT VITICOLE d'AMMERSCHWIHR

Le Prix d'Honneur est attribué au vin le mieux noté dans sa catégorie

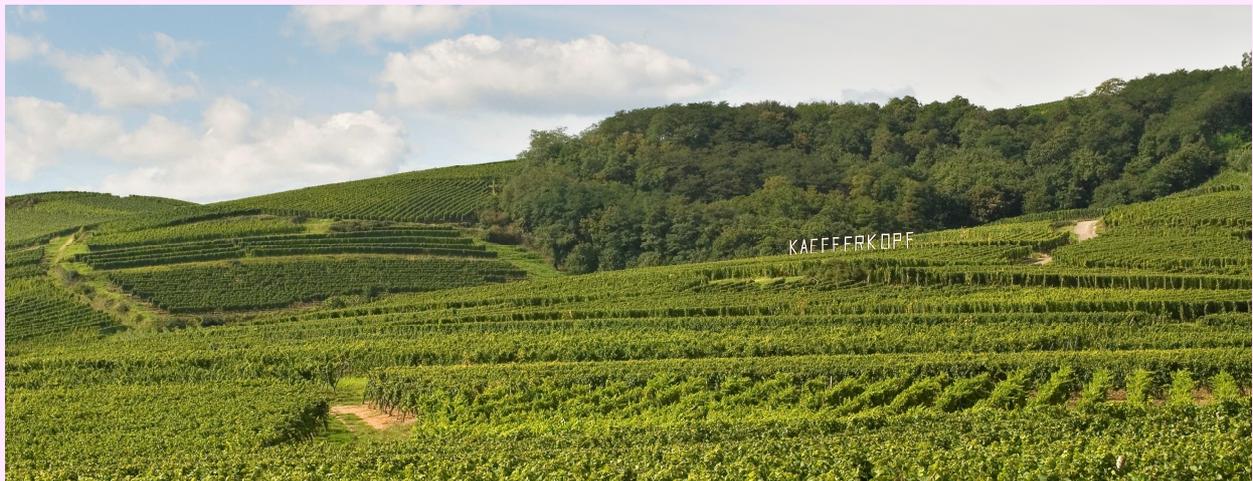
PRIX d'HONNEUR
AOC Alsace Riesling 2011
« Nez fin, floral, fleurs blanches, agrumes, bouche sur le fruit »

PRIX d'HONNEUR
AOC Alsace Grand Cru KAEFFERKOPF
Riesling 2011

« Nez subtil, notes de tilleul, citron. Belle attaque, ample, gastronomique »

PRIX d'HONNEUR
AOC Alsace Grand Cru KAEFFERKOPF
Blanc 2011

« Vin de gastronomie, bel équilibre »





Vinalies d'Argent VINALIES INTERNATIONALES 2012

AOC Alsace Grand Cru HENGST Gewurztraminer 2010



AOC Alsace Grand Cru KAEFFERKOPF Blanc 2010





Sigilles de Qualité

dégustation du 19 janvier 2012

CONFRERIE SAINT ETIENNE D'ALSACE



www.confrerie-saint-etienne.com

AOC Alsace Grand Cru KAEFFERKOPF Assemblage 2010

« Nez Frais, fruité, très riche et dynamique, note de mangue, de la longueur »

AOC Alsace Grand Cru BRAND Gewurztraminer 2010

« Fruits surmûris au nez, belle concentration, fraîcheur, équilibre, vin riche harmonieux »



Restaurant Art Deco Hotel Montana « Elsäßer Weine, Abend Vinum Luzern » 15.11.2011

Alsace Grand Cru HENGST Gewurztraminer 2009 Vinalies d'Argent



Exklusiv-Anlass für Frauen.
Männer als Begleitung erluchtet!

Elsässer Weine: Ein Hauch von Sinnlichkeit!
Wein in Verbindung mit kulinarischen Leckerbissen, 15. und 17. November 2011.

Erleben Sie Genuss und Leidenschaft mit Weinperlen aus dem Elsass, begleitet von einem erlesenen 3-Gang-Menü, das einen kulinarischen Bogen aus traditionellen und modernen Köstlichkeiten spannt.

Genießen Sie ein vollendetes Dinner gemeinsam mit Freundinnen und Freunden, lernen Sie die facettenreiche Vielfalt der Elsäßer Weine kennen und verbringen Sie einen unvergesslichen Abend!

Das Programm:

Freitag, 15. November 2011
Restaurant RED, KKL Luzern

RED

Samstag, 17. November 2011
Restaurant Carillon, Zürich

CARILLON

• **Welcome-Appel:**

- Erlebnisreiche Einführung in die Welt der Elsäßer Weine mit kommentierter Degustation verschiedener Weine
- Festakt der Elsäßer Kulturbotschafterinnen (Dinner in drei Gängen) mit passender Weinbegleitung (jeweils 2-3 pro Gang) und kommentierter Weinbegleitung – jeder Gang wird so zum kulinarischen Erlebnis
- Duzisches Luzern erleben! Besondere Sommeranregung der Sozialwissenschaftler
- Moderation: Ines Wäglermann, Chateaufort am SALEN

Anmeldung

Preis pro Person
• für 1000-Abonnentinnen & Abonnenten und bei Voranmeldung
• Abendkarte

CHF 75.-
CHF 100.-

inkl. Aperitif und vielfältiger Sommerferien Weinbegleitung, 3-Gang-Dinner, Wasser & Kaffee

Jetzt anmelden

Wir bitten um Ihre Anmeldung inklusive Begleitpersonen (Anzahl Personen angeben):

Web: www.vinum.ch/wineanddine
Email: degust@vinum.ch
Telefon: +41 (0)41 260 52 40

Mitbringen und sehr zu diesen spannenden Events! Bitte mitbringen Sie: ein Getränk – wenn möglich: alkoholfreie Getränke empfohlen
• sich! Alle Abende sind Einlass auf maximal 50 Teilnehmer. Anmerkungen werden kurz davor gemacht. Erster Einlass.

Organisiert von VINUM



Actions menées avec le CIVA et la Sopexa:
Vins d'Alsace & Clubs de Vins féminins

□ Soirée-dégustation ouverte aux oenophiles et clubs de vins, en particulier féminins, en partenariat avec le magazine VINUM : le 15 novembre 2011 à Luzern

□ Insertions dans VINUM et sur leur website, envoi d'un communiqué par la base des 4 830 professionnels suisses de la Sopexa, publication sur le mini-site

□ 2X 8 vins sélectionnés par le magazine autour de la thématique de la sensualité

Dienstag 15. November 2011
Restaurant RED, KKL Luzern
www.kkl-luzern.ch

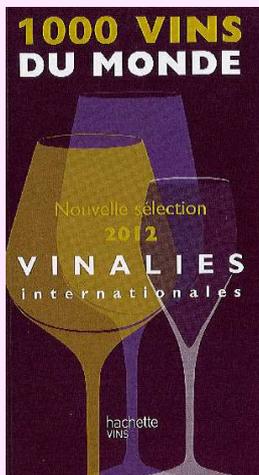


1000 VINS du MONDE

Nouvelle Sélection 2012

Vinalies Internationales

Alsace Grand Cru HENGST Gewurztraminer 2009



AOC ALSACE-GRAND-CRU-HENGST

KUEHN

Gewurztraminer 2009

☐ ■ de 8 à 12 € 7 000

⊗ VINALIES D'ARGENT

La belle couleur jaune vivant aux reflets verts de ce gewurztraminer laisse présager un vin d'excellence. Son nez très généreux propose un voyage des sens sur des arômes tels que le citron, la mandarine, la fleur blanche, la rose, le jasmin, l'aubépine, le chocolat blanc, les épices chaudes, le pain d'épice et le miel. Onctueuse, puissante et bien équilibrée, la structure en bouche propose une persistance exceptionnelle. Sa vivacité lui confère de la fraîcheur et une attaque plaisante. La finale sur la mandarine et le caramel permet d'apprécier ce superbe vin jusqu'au bout.

☛ VINS D'ALSACE KUEHN SA

✉ 3, Grand'Rue, 68770 Ammerschwihl

☎ 03 89 78 23 16 ➡ 03 89 47 18 32

www.kuehn.fr

vin@kuehn.fr



Le GUIDE HACHETTE DES VINS 2012

Alsace Grand Cru FLORIMONT Riesling 2009

KUEHN Florimont Riesling 2009

 9 500  8 à 11 €

Le Florimont couvre les pentes d'une butte dominant la petite ville d'Ingersheim. Ses sols marno-calcaires caillouteux et le microclimat très sec de la région de Colmar lui ont valu une grande réputation dès l'époque médiévale. La maison Kuehn en a tiré un riesling de bonne tenue, au nez élégant d'agrumes et de citron confit, assortis d'une touche minérale. C'est un vin droit, fruité, marqué cependant en finale par une pointe de sucres résiduels qui demandent à se fondre. Il gagnera en expression et en harmonie au cours des deux à trois prochaines années. (Sucres résiduels : 16,5 g/l.)

 SA Kuehn, 3, Grand-Rue, 68770 Ammerschwihr, tél. 03.89.78.23.16, fax 03.89.47.18.32, vin@kuehn.fr

   r.-v.



Le GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles 2007

KUEHN Sélection de grains nobles 2007 ★

■	1,6 ha	9 900	23 à 30 €
---	--------	-------	-----------

Aujourd'hui rattachée à la cave d'Ingersheim, la maison Kuehn, fondée en 1675, est une institution à Ammerschwihr. Ses caves profondes et imposantes, où s'alignent quarante-cinq foudres centenaires, offrent un cadre rêvé pour présenter les vins de la cité. Celui-ci, un liquoreux de couleur jaune d'or, s'annonce par un nez complexe mêlant les fruits jaunes confits, le miel et les agrumes (mandarine). La mangue et le litchi viennent compléter cette palette dans un palais puissant, riche, ample et persistant, équilibré par ce qu'il faut de fraîcheur. Ce 2007 devrait encore se bonifier au cours des cinq prochaines années. (Sucres résiduels : 109,1 g/l - bouteilles de 50 cl.)

● SA Vins d'Alsace Kuehn, 3, Grand-Rue,
68770 Ammerschwihr, tél. 03.89.78.23.16, fax 03.89.47.18.32,
vin@kuehn.fr    r.-v.



Sélections Mondiales du Canada 2010



**SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS**
— CANADA —
2010

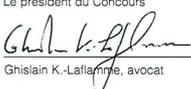


**SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS**
— CANADA —
2010
**ARGENT
SILVER**

Kuehn Florimont 2007, a.o.c. alsace grand cru, blanc
Vins d'Alsace Kuehn S.A., France

Le jury international du concours Sélections Mondiales des Vins Canada décerne au vin ci-haut mentionné ce diplôme pour reconnaître son succès dans sa participation à la XVII^e édition de ce concours de dégustation qui s'est tenu du 1^{er} au 6 juin 2010 en la Ville de Québec, Canada.

The international jury of the competition Sélections Mondiales des Vins Canada awards to the above mentioned wine this diploma to recognize its success in its participation in this XVIIth edition of Wine Tasting which was held from June 1st to 6th, 2010 in Quebec City, Canada.

<p>La directrice technique du Concours</p>  <p>Francine Dion, Œnologue-biochimiste</p>	<p>Le président du Concours</p>  <p>Ghislain K. Laflamme, avocat</p>
---	---

LE PLUS GRAND CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS EN AMÉRIQUE DU NORD
THE LARGEST INTERNATIONAL WINE COMPETITION IN NORTH AMERICA

17^e édition
17th edition

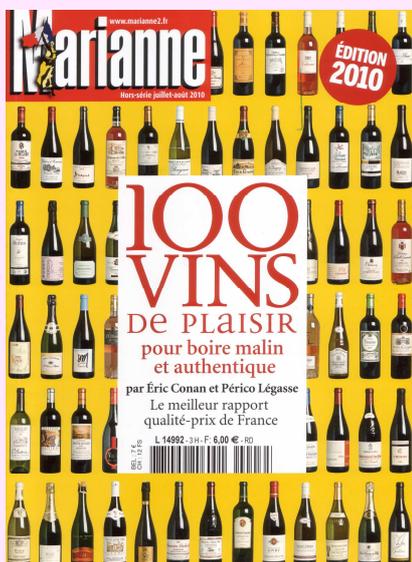
Ville de Québec, Canada
Quebec City, Canada







Marianne, 100 vins de plaisir. Edition 2010



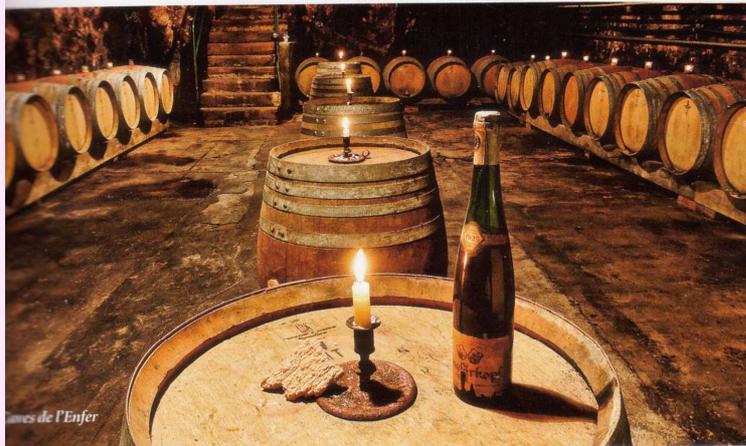
LES IRRÉSISTIBLES PARFUMS DU TERROIR ALSACIEN

Parmi ses nombreux cépages, le gewurztraminer est invariablement retenu pour symboliser l'exotisme de l'Alsace viticole. Pas seulement parce que son nom est difficile à prononcer et à orthographier mais parce qu'il donne un vin blanc sans équivalent en France : un paradoxe aromatique, à la fois puissant et délicat par ses effluves si caractéristiques de rose, de jasmin et de litchi. Une originalité qui lui donne une place particulière à table. On ne

en 1675. René Kuehn, qui fut député-maire du village, a joué un rôle important, avec Théo Faller, de Kaysersberg, dans la défini-

**C'est dans les barriques
centenaires de ces caves qu'a
fermenté la cuvée « Tradition ».**

tion des AOC alsaciennes. Le domaine possède les Caves de l'Enfer, les plus vieilles et les plus profondes du village dans lesquelles



peut évidemment pas boire ce vin-parfum enjoué avec tout. Mais, à l'inverse, il n'y a que lui que l'on puisse associer aux cuisines chinoise et marocaine et aux plats très épicés. Et en Alsace, on sait que le « gewurtz » résiste le mieux à l'impressionnant fromage de Munster : l'affrontement de ces deux monstres de saveurs se conclut en harmonie. Certains n'hésitent pas à le préférer parfois au vin rouge sur du gibier. Ce vin exubérant peut aussi se servir en apéritif, mais le risque est alors grand que sa puissance aromatique désavantage les vins du repas...

Les terroirs d'Ammerschwihr, près de Colmar, sont favorables au gewurztraminer. De belles maisons y sont installées depuis des siècles, comme le domaine Kuehn, créé

une partie de la population a trouvé refuge du 10 décembre 1944 au 10 janvier 1945 pour se protéger des bombardements. C'est dans les barriques plusieurs fois centenaires de ces caves qu'a fermenté cette cuvée « Tradition » issue de parcelles argilo-calcaires voisines du grand cru kaefferkopf où elle a bénéficié de l'ensoleillement exceptionnel de l'arrière-saison 2009. Frais et délicat, avec 24 g de sucres résiduels équilibrés par une belle acidité, voilà un magnifique gewurtz à prix d'ami.

E. C.

DOMAINE KUEHN

3, GRANDE-RUE 68770 AMMERSCHWIHR
TEL. : 03 89 78 42 11
klee@kuehn.fr

GEWURZTRAMINER « TRADITION » 2009 : 8 €



ALSACE
GEWURZTRAMINER
Domaine Kuehn

Marianne Spécial vins 2010

11



Decanter World Wine Awards



Decanter World Wine Awards 2010

Decanter World Wine Awards

THIS IS TO CERTIFY THAT

Kuehn, Riesling
Grand Cru Kaefferkopf, Alsace 2008

IS HEREBY AWARDED

Gold



Steven Spurrier
STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN



Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2008
Médaille d'Or

**Kuehn, Riesling Grand Cru
Kaefferkopf 2008 (12%)**

Beautifully poised, with lovely rich fruit on the nose, and soft acidity on the palate. Classy. Not one to lay down long term, but will improve for a few years.

Decanter World Wine Awards

THIS IS TO CERTIFY THAT

Kuehn, Riesling
Grand Cru Sommerberg, Alsace 2007

IS HEREBY AWARDED

Bronze



Steven Spurrier
STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN



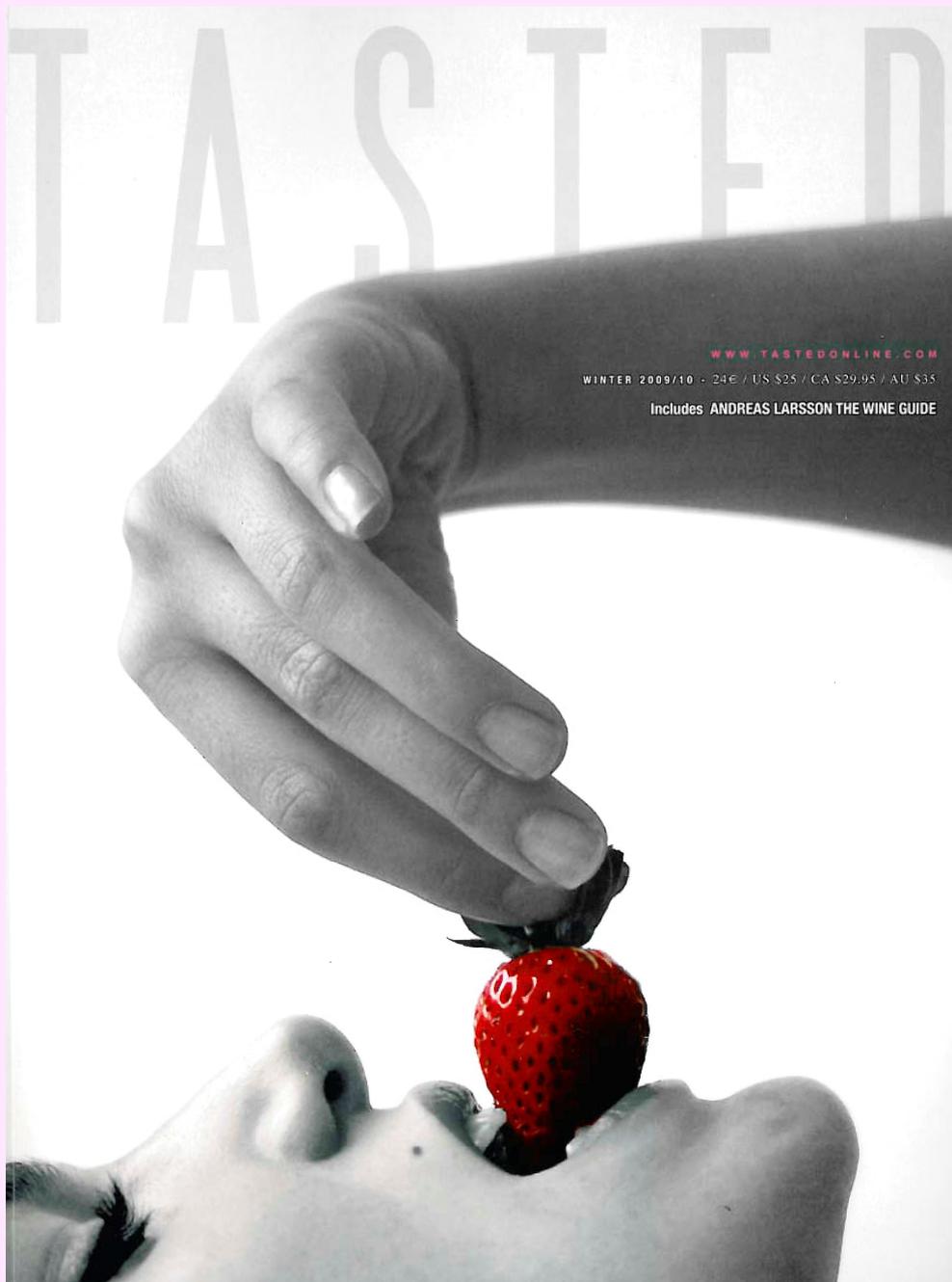
Riesling Grand Cru Sommerberg 2007
Médaille de Bronze

**Kuehn, Riesling Grand Cru
Sommerberg 2007 (13%)**

Elegant Riesling, with apple fruit on the nose. Clean, fresh palate, showing nicely now but will continue to improve.



TASTED
Andreas Larsson, The Wine Guide 2010





TASTED

Andreas Larsson, The Wine Guide 2010

ALSACE
GRAND
CRU
Riesling
2007 Dry

KUEHN, ALSACE GRAND CRU
KAEFFERKOPF - Perfumed and aromatic
with a rather sweet palate and pleasant
fruit.

MY TOP PICKS

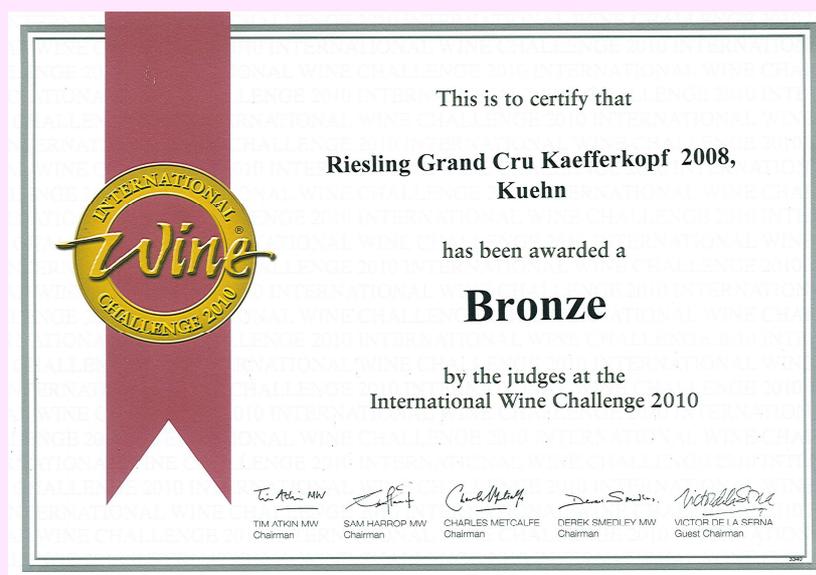
KUEHN, ALSACE GRAND CRU FLORIMONT
- Good purity, still youthful and closed,
mineral with hints of citrus and peach,
the palate is full and firm, nicely bone
dry, long persistence, mineral and
austere aftertaste, a classical style
that needs some further ageing before
revealing its full potential.

KUEHN, ALSACE BARON DE SCHIELE

- Sweet nose with hints of Botrytis and
late harvested fruit, bone dry palate with
a fresh and sappy palate.



International Wine Challenge 2010





Sélections Mondiales du Canada 2010





**SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
2010**



**SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
2010
ARGENT
SILVER**

*Kuehn, Florimont 2007, c.v.c. alsace grand cru
Vins d'Alsace Kuehn S.A., France*

Le jury international du concours Sélections Mondiales des Vins Canada décerne au vin ci-haut mentionné ce diplôme pour reconnaître son succès dans sa participation à la XVII^e édition de ce concours de dégustation qui s'est tenu du 1^{er} au 6 juin 2010 en la Ville de Québec, Canada.

The international jury of the competition Sélections Mondiales des Vins Canada awards to the above mentioned wine this diploma to recognize its success in its participation in this XVIIth edition of Wine Tasting which was held from June 1st to 6th, 2010 in Quebec City, Canada.

<p>La directrice technique du Concours</p>  <p>Francine Dion, Œnologue-biochimiste</p>	<p>Le président du Concours</p>  <p>Ghislain K-Lafontaine, avocat</p>
---	--

LE PLUS GRAND CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS EN AMÉRIQUE DU NORD
THE LARGEST INTERNATIONAL WINE COMPETITION IN NORTH AMERICA

17^e édition
17th edition

Ville de Québec, Canada
Quebec City, Canada







Gewurztraminer du Monde 2010

Diplôme / Diploma

Medaille d'Or 2010
Gold Medal

décerné par le Jury du Concours International Gewurztraminer du Monde
awarded by the Jury of the International Competition
à / to **SA KUEHN VINS D'ALSACE**
pour / for **Gewurztraminer Grand Cru Brand 2008**

Strasbourg, 13 au 15 mars 2010


Alex SCHAEFFER
Président du Jury


Claude FEURER
Directeur Général


Gewurztraminer du monde
www.gewurztraminer-du-monde.com

en partenariat avec  **SOMMELIERIE FRANÇAISE**

Une manifestation  **STRASBOURG évènements**
www.strasbourg-evenements.com





Hachette 2010

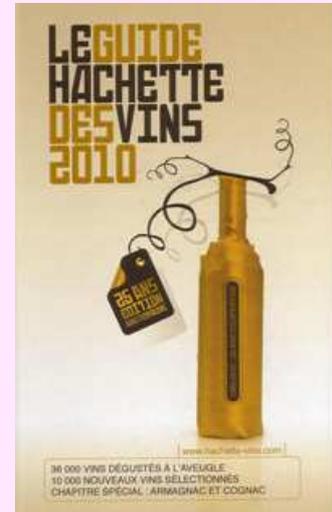
Crémant Brut Prestige

KUEHN Cuvée Prestige *

12 ha	82 000	5 à 8 €
-------	--------	---------

Cette ancienne maison de négoce mérite que l'on s'y arrête pour visiter ses impressionnantes caves ancestrales. On y trouvera un crémant au chapelet persistant de fines bulles et aux senteurs de pêche jaune et de poire, agrémentées de discrètes notes florales. La bouche, puissante et longue, exprime des arômes de fruits mûrs (ananas, mirabelle) délicatement toastés. Un très beau vin d'apéritif.

SA Vins d'Alsace Kuehn, 3, Grand-Rue,
68770 Ammerschwihr, tél. 03.89.78.23.16, fax 03.89.47.18.32,
vin@kuehn.fr



Riesling Grand Cru Florimont 2007

Florimont

KUEHN Riesling 2007

0,47 ha	11 000	8 à 11 €
---------	--------	----------

Une butte au sommet escarpé, avant-poste des collines sous-vosgiennes, domine le bourg d'Ingersheim, à l'ouest de Colmar : le Florimont. Les vignes, exposées au sud et à l'est, croissent sur un terrain marno-calcaire plutôt caillouteux. Originaire de ce grand cru, ce riesling de la maison Kuehn offre un nez un rien exotique, plus minéral en bouche. La structure est assez légère, mais l'ensemble est d'un bel équilibre, avec une finale nerveuse. (Sucres résiduels : 5,2 g/l.)

SA Vins d'Alsace Kuehn, 3, Grand-Rue,
68770 Ammerschwihr, tél. 03.89.78.23.16, fax 03.89.47.18.32,
vin@kuehn.fr



Guide Gilbert et Gaillard 2010

Kaefferkopf

85/100 Kuehn

■ Kaefferkopf 2007 : Robe jaune d'or. Nez de fruits frais (abricot, prune), notes acidulées à l'agitation. En bouche de la richesse, de la fraîcheur et les mêmes parfums expressifs. Un grand cru capiteux qui pourra accompagner un foie gras. Prix Env. : 9.40 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes

Pinot Gris

84/100 Kuehn

■ Persisgberg 2007 : Robe jaune clair. Nez floral et fruité discret. En bouche une agréable richesse, un vin poli, équilibré, finale acidulée plaisante. Un style accessible, déjà ouvert. Prix Env. : 9.60 EUR

Où le trouver : A la propriété - Cavistes

Vins d'Alsace Kuehn - Tél. : 03 89 78 23 16



Vinalies Internationales 2010



Palmarès des Vinalies Internationales 2010

AOC alsace-grand-cru-Kaefferkopf Kuehn Riesling

 Alsace 2008 Blanc, France

Argent

Producteur : Vins d'Alsace Kuehn SA