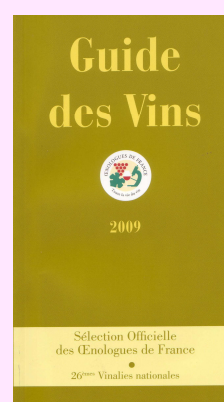
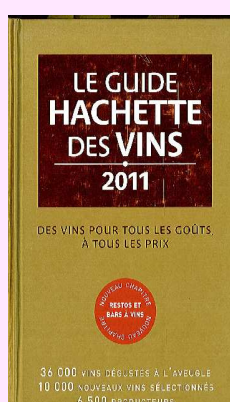
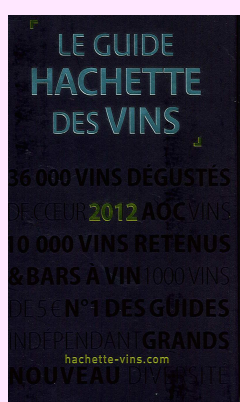




# P R E S S - B O O K



---

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 »*

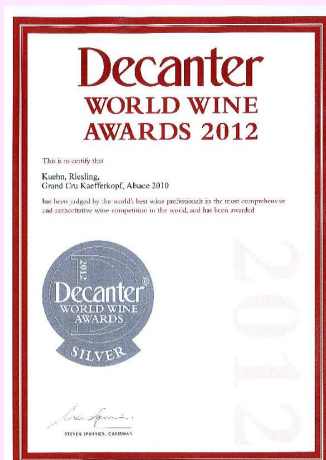
### « Commended »



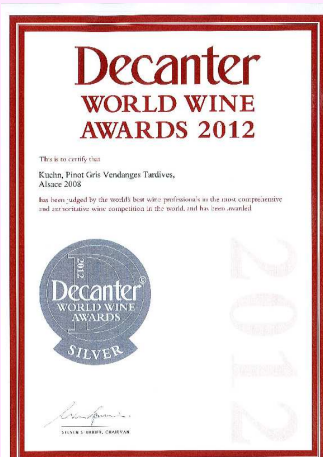
#### AOC Alsace GRAND CRU Kaefferkopf Riesling 2010



## DECANTER WORLD AWARDS 2012



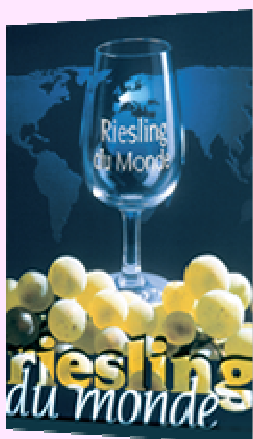
**Médaille d'Argent**  
**AOC Alsace GRAND CRU**  
**KAEFFERKOPF Riesling 2010**



**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**

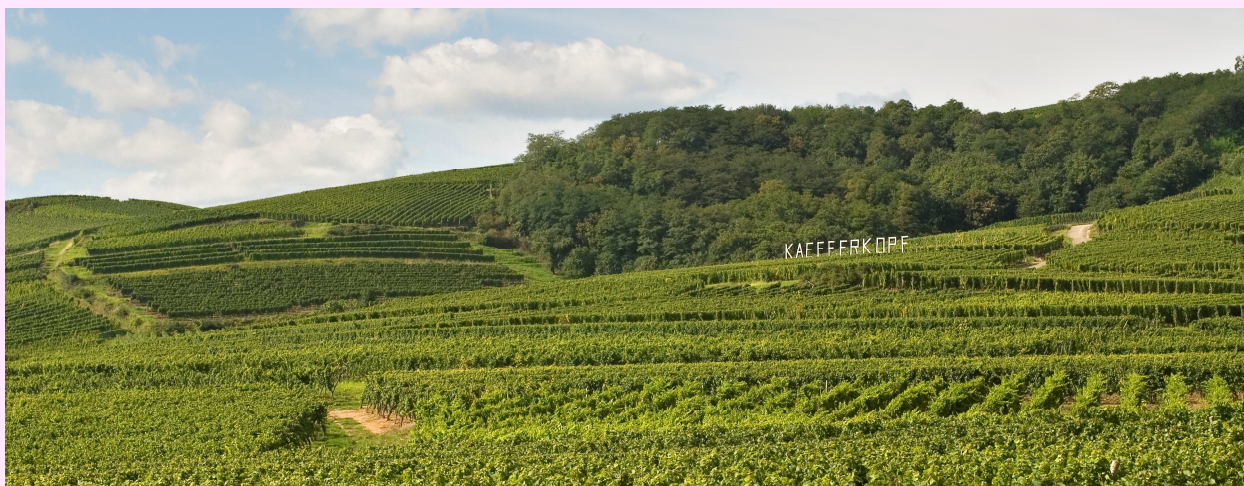
*« Nez, fin, floral, fleurs blanches, agrumes, bouche sur le fruit »*

**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](http://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

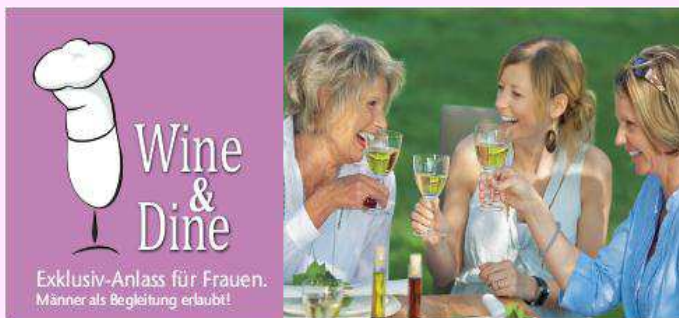
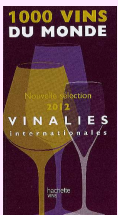
## « Elsäßer Weine, Abend Vinum Luzern »

15.11.2011

### Alsace Grand Cru HENGST

### Gewurztraminer 2009

### Vinalies d'Argent



#### 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:

**Locatons**  
Dienstag, 15. November 2011  
Restaurant RED, KKL Luzern

**RED**

Donnerstag, 17. November 2011  
Restaurant Carillon, Zürich

**CARILLON**

• **Welcome-Appel:**

• **Erlebensreiche Einführung in die Welt der Elsäßer Weine mit kommentierter Degustation verschiedener Weine.**

• **Bestand der 3-Gang-Kulinarische Leckerbissen (Dinner in drei Gängen) mit passender Weinbegleitung (jeweils 2-3 pro Gang) und kommentierter Weinbegleitung – jeder Gang wird so zum kulinarischen Erlebnis.**

• **Dauerausweis Luzern erlebnisorientierte Sommeranregung der Sozialwissenschaften.**

• **Moderation: Ines Wägeler, Chateau d'Arenberg - SWITZERLAND.**

#### Anmeldung

Preis pro Person  
• für 1000 Schweizer Franken & Abonnement und bei Voranmeldung  
• Abendkarte CHF 100.-

CHF / Apatel und Vahlwiler, Schwenker, Oberbühlstrasse, 3-Gang-Dinner, Wein & Kaffee

#### Jetzt anmelden

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

Web: [www.vinum.ch/wineanddine](http://www.vinum.ch/wineanddine)

Email: [degust@vinum.ch](mailto:degust@vinum.ch)

Telefon: +41 (0)41 200 52 40

Wir freuen uns sehr, Sie zu diesem spannenden Erlebnisabend einladen zu dürfen – wenn möglich: kulinarische Begleitung empfohlen!

• **Alle Abende sind limitiert auf maximal 50 Teilnehmer. Anmeldungen werden kurzfristig gemeldet. Eventuell Eintrag.**

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](http://www.kkl-luzern.ch)

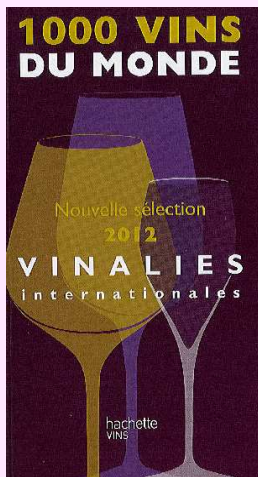


## 1000 VINS du MONDE

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<sup>e</sup> édition de ce concours de dégustation qui s'est tenu du 1<sup>er</sup> 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 XVII<sup>th</sup> edition of Wine Tasting which was held from June 1<sup>st</sup> to 6<sup>th</sup>, 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>
---	---

**VINOFED**  
Association des Vins et des Viticulteurs du Québec





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

17<sup>e</sup> édition  
17<sup>th</sup> edition

Ville de Québec, Canada  
Quebec City, Canada





## Marianne, 100 vins de plaisir. Edition 2010



### LES IRRÉSISTIBLES PARFUMS DU TERROIR ALSACIEN

**P**armi 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, 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, CHAIRMAN



Riesling Grand Cru Sommerberg 2007  
Médaille de Bronze

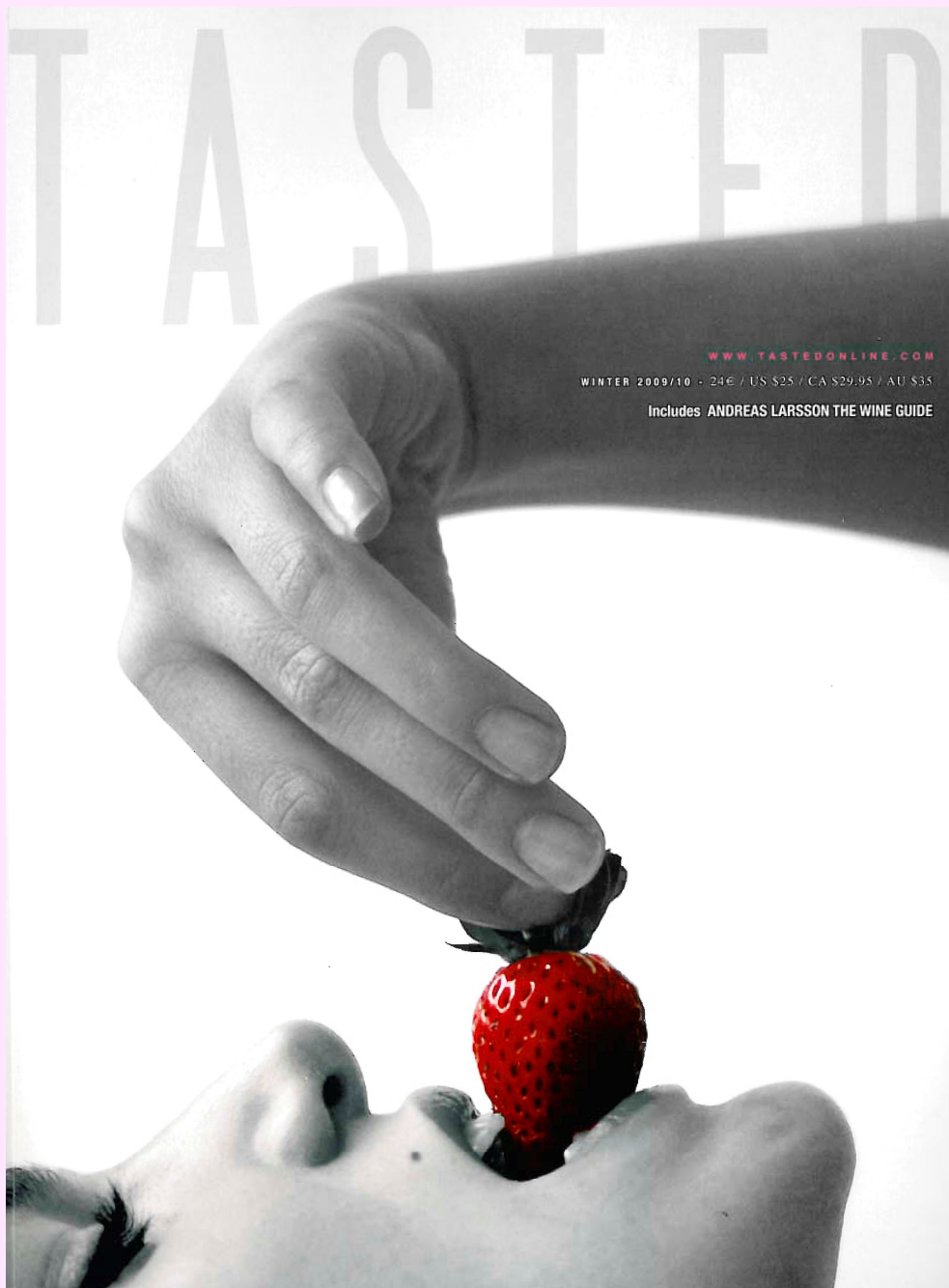
**Kuehn, Riesling Grand Cru  
Sommerberg 2007 (13%)**

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<sup>e</sup> édition de ce concours de dégustation qui s'est tenu du 1<sup>er</sup> 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 XVII<sup>e</sup> edition of Wine Tasting which was held from June 1<sup>st</sup> to 6<sup>th</sup>, 2010 in Quebec City, Canada.

La directrice technique du Concours   
Francine Dion, Œnologue-biochimiste

Le président du Concours   
Ghislain K-Lafontaine, avocat

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

17<sup>e</sup> édition  
17<sup>th</sup> edition

Ville de Québec, Canada  
Quebec City, Canada





# Gewurztraminer du Monde 2010

**Diplôme / Diploma**

*Medaille d'Or 2010*  
*Gold Medal*

diplômé 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](http://www.gewurztraminer-du-monde.com)

en partenariat avec  **SOMMELIERIE FRANÇAISE**

Une manifestation  **STRASBOURG évènements**  
[www.strasbourg-events.com](http://www.strasbourg-events.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. Originnaire 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