



Alsace Riesling «K» Vin Sec

| | |
|------------------|---|
| Produzent | Paul Kubler |
| Land/Gebiet | Frankreich/Elsass |
| Appellation | Alsace AOC |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Weissweine |
| Traubensorte(n) | Riesling (100%) |
| Ausbau | Während acht Monaten im grossen Eichenfass vergoren und ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 4.5 g/l |
| Trinktemperatur | 9 bis 11 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Preis CHF | 16.50 |

Seit 1620 kultiviert die Familie Paul Kubler den Weinbau in Soultzmatt, 20 Kilometer südlich von Colmar. Bekannt und vor allem erfolgreich wurde die Domaine Paul Kubler durch die letzten drei Generationen unter Camille, danach Paul jr. und aktuell Philippe, der seit 2003 die Domaine führt. Sein Rüstzeug erwarb er sich nach dem Master in Önologie in Bordeaux und bei Cloudy Bay in Neuseeland.

Der Riesling «K» vom Weingut Paul Kubler offenbart Noten von Zitrusfrüchten, einen deutlich hervortretenden Duft von grünen Äpfel und das zarte Pfirsicharoma, für das der Riesling so bekannt ist. Im Gaumen zeigt er einen erfrischenden Säuregehalt und seine Fruchtkomponenten (Grapefruit, Zitronenzeste und grüne Äpfel) vereinen sich ideal. Zum einen ist er ein süffiger Solowein für eine gesellige Runde, passt aber mit seiner Säure auch gut zu knusprigen Flammkuchen oder mild gewürztem Fisch.