

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

VIN D'ALSACE - GRAND CRU STEINERT - GRAND CRU ZINNKOEPLÉ - CRÉMANT D'ALSACE

ALSACE TRADITION EDELZWICKER



Mehrere Rebsorten wurden für diese Cuvée ausgewählt: Auxerrois (ein Vetter des Pinot Blanc) wegen seiner Persönlichkeit und seines Charakters, Muscat d'Alsace wegen seiner Fruchtigkeit und seines delikatens Aromas und Riesling wegen seines knackigen Bisses.

Dieser Wein hat eine glänzende, frische Farbe mit blassgoldenem Schimmer.

Aromatisch und duftend. Er erinnert an Rosen, Akazienblüte, weißen Pfirsiche und Birnen. Ein dichtes, frisches Bukett, jung und spritzig. Ein rassiger Wein, fleischig, robust und opulent und doch nicht schwer, mit einem duftenden, knackigen Abgang. Ein Wein der jung getrunken wird, um seine Fruchtigkeit und sein aromatisches Bukett zu würdigen, das die Vielfalt der elsässischen Rebsorten widerspiegelt. Servieren Sie ihn zum Aperitif, mit Häppchen oder zu Vorspeisen, zu Wurst oder Speisen mit weißem Fleisch (Königinpasteten, ...) oder auch zu Frischkäse.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 210 und 310 m
Boden: Lehm-Tom-Böden



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 2-3 Jahre
Süße: Trocken Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 100 cl
Alkoholgehalt: 12 % vol