

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



ALSACE TERROIR PINOT GRIS PETITS GRAINS BIO

Glänzende, strohgelbe Farbe.

In der Nase entfalten sich feine Aromen. Ausgewogenes, geschmeidiges und ausdrucksvolles Bukett mit reifen Früchten wie Aprikosen, gelben Pfirsichen und Sultaninen. Ein großzügiger, samtiger Wein, intensiv und vollmundig, der den Mund gut ausfüllt. Beim Abgang sehr persistent im Mund. Er bildet eine perfekte Harmonie mit einem Finale voller Finesse.

Dieser Wein schmeckt zu Foie gras von der Ente oder der Gans, zu mit Obst gebratener Gänseleber, ebenso zu Fisch in Sauce. Er sollte auch einen Ehrenplatz zu Gerichten mit weißem Fleisch, Geflügel, Rebhuhn und Wachtel, Kalbsnuss und bei Fleisch- und Wildterrinen einnehmen.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 250 und 310 m
Boden: Kalk-Böden



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 5-7 Jahre
Süße: Halb trocken Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13 % vol