

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION PINOT BLANC BIO

Frische, lebendige, fruchtig-blumige Nase.

Nach ein paar Minuten Lüftung entfaltet sich eine leicht rauchige, mineralische Nuance mit süßen Aromen von Mandel, Stachelbeere und Limette.

Gut ausgewogen, harmonisch, trocken und zart zugleich, voller Spannung und Kraft. Eine schöne Struktur und Länge.

Eine Rebsorte die oft unterschätzt wird. Ein „Durstwein“, kühl, erfrischend, trocken und sehr süffig.

Passt hervorragend zu gegrilltem, geräuchertem oder gebeiztem Fleisch, See- oder Flussfischen in Sahnesauce, aber auch als Begleiter von Vorspeisen mit Spargel, Meeresfrüchten oder frischem Ziegenkäse.



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: 75 cl

Alkoholgehalt: 12.5 % vol

