MOLTÈS
CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

# ALSACE GRAND CRU
# STEINERT
# PINOT GRIS BIO 2015

2016 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

Die Farbe ist konzentriert und intensiv, strohgoldene Reflexe unterstreichen seinen kristallklaren Glanz.

Ein geschmeidiges, kraftvolles Bukett infolge einer leichten Überreife, das Sie verführen wird. Es erinnert an Quittenmark, Ananas, Aprikose und Süßholz. Seine aromatische Geschmeidigkeit ist das perfekte Gleichgewicht zur feinen Säure, die ihn so verführerisch macht.
Passt hervorragend zu Wild, Geflügel in Sauce, einer Foie gras-Terrine, gebratener Gänseleber mit Quitten oder Äpfeln, Obstkuchen…

## ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 270 und 310 m
Boden: Kalk-Böden

## TIPPS

Verkostung: 10°C
Lagerung: 6-8 Jahre
Süße:Halb trocken Wein

Trocken 1-2-3-4-5 Süße

## ANDERE INFORMATIONEN

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13,0 % vol
Auszeichnung : Médaille Decanter Bronze 2016

8-10 rue du Fossé • 68250 Pfaffenheim • Tél. 03 89 49 60 85 • www.vin-moltes.com • E-mail: domaine@vin-moltes.com