

# MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

## ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPFLE GEWURZTRAMINER 2015



Der Zinnköpfle bringt stets eine außergewöhnliche aromatische Fülle zum Ausdruck, in deren Mittelpunkt jedoch immer das Terroir steht.

Die degarte und frische Nase entfaltet intensive fruchtige Aromen (exotische Früchte, Zitrusfrüchte...) und eine leichte Blüenduft, doch ohne Übermaß und Komplex. Nur ein großes Terroir kann eine solche aromatische Kraft in dieser Rebsorte entwickeln. Am Gaumen besitzt dieser Wein eine schöne Kraft und von der Säurefanzisierte Struktur, die die Harmonie mit dem absolut präsenten Rest zu garantieren.

Das Finale ist lang und ohne Schwere. Dieser komplexe Wein ist schon heute sehr offen und lädt zum Genießen ein. Dennoch ist er ein hervorragend lagerfähiger Wein.

Passende Gerichte: Der Gewurztraminer Zinnköpfle hat enge Freunde bei charaktervollen Käsesorten. Ferner liebt er die asiatische Küche (auch rohre Fish) oder ein Lammragout.



### ANBAU

Lage : Ost, Südost

Anbauhöhe : 270 bis 330 M.ü.M

Boden : Kalkboden



### TIPPS

Trinktemperatur : 10°C

Haltbarkeit : 6 bis 8 Jahre

Süße: **Halbtrocken Wein**



Trocken 1-2 **3** 4-5 Süße



### ANDERE INFORMATIONEN

Inhalt : 75 cl

Alkoholgehalt : 13,0% vol

Auszeichnung : -RVF September 2016

-DECANTER Gold Medals 2016

-Strasbourg Gold Medals 2016