

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TRADITION EDELZWICKER 2016

Plusieurs cépages ont été choisis pour composer cet assemblage : l'Auxerrois (cousin du Pinot Blanc) pour sa personnalité et son caractère, le Muscat d'Alsace pour son fruité et sa délicatesse aromatique et le Riesling pour son croquant.

C'est un vin d'un vert de billarde, fraîche aux reflets opalescents.
Aromatique et parfumé rappelant la rose, fleur d'acacia, la pêche blanche et de la poire. Un bouquet dense, frais, jeune et fringant.
Vin rosé, avec du chair, une belle tenue et qu'il est sans lourdeur, sur une finale bouche parfumée et croquante.
Vin à boire jeune sur son fruité, son bouquet aromatique qui reflète la diversité des cépages alsaciens.
A servir à l'apéritif, avec des amuse-bouches, des entrées, des charcuteries ou des plats à base de viande blanche (bœuf à la crème...), ou encore les fromages frais.



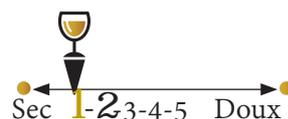
TERROIR

Exposition : Est, sud-est
Altitude : entre 210 et 310 m
Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 10°C
Conservation : 2 à 3 ans
Sucrosité : Vin d'esprit sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 100cl
Degré d'alcool : 12,5 % vol