

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TERROIR GEWURZTRAMINER BIO STEINBERG 2015



Robe dense et profonde avec quelques reflets vert clair.

Un bouquet d'arômes qui vous séduira par sa finesse et sa belle complexité.

Fin, harmonieux, fleurs d'acacia, litchis, mandarine, rose, cannelle. Belle harmonie en bouche avec un beau soyeux, le tout en élégance. A boire pour lui-même à tout moment, en apéritif, entre les repas, ou avec une terrine de foie gras de canard, avec des tartes aux fruits ou avec des plats de cuisines exotiques aux épices douces, curry, curcuma et surtout avec un fromage de Munster bien affiné.

Desserts : tartes aux fruits, cakes



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Argilo-calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 5 à 7 ans

Sucrosité : Demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol