MOLTÈS
CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TERROIR

GEWURZTRAMINER BIO 2015
STEINBERG



Dichte, tiefe Farbe mit hellgrünen Reflexen.

Ein Bukett von Aromen, das Sie mit seiner Raffinesse und schönen Komplexität begeistern wird. Fein und harmonisch. Akazienblüten, Litschi, Mandarine, Rose, Zimt.
Im Mund entfaltet sich eine schöne Harmonie mit einem seidigen Charakter voller Eleganz.
Diesen Wein können Sie jederzeit genießen: allein, als Aperitif, zwischen den Mahlzeiten oder zu einer Terrine mit Foie gras von der Ente, Obstkuchen oder exotischen Gerichten mit milden Gewürzen wie Curry oder Kurkuma und vor allem zu einem gut ausgereiften Munster-Käse. Desserts: Obstkuchen, Rührkuchen.

ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 250 und 310 m
Boden: Kalk-Böden

TIPPS

Verkostung: 10°C
Lagerung: 5-7 Jahre
Süße:Halb trocken Wein

Trocken 1-2-3-4-5 Süße

ANDERE INFORMATIONEN

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13,0 % vol

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