

# MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

## ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPLÉ RIESLING 2016



Le Zinnkoeplé exprime toujours une amplitude aromatique exceptionnelle tout en restant focalisé sur le terroir.

Ce Riesling possède déjà une belle élégance d'agrumes et de zestes. Le palais est riche et ample mais reste sec et tendu en finale, bien équilibré par cette acidité mûre propre à la roche calcaire et gréseuse.

La finale est longue et soyeuse avec une acidité saline. Il lui faut une bonne oxygénation pour qu'il se développe, donc patience ! Alliance avec les mets : Sa richesse conviendra parfaitement aux poissons fins (délice de sandre au Riesling), les viandes avec une sauce acidulée ou aigre-douce (osso-bucco aux saveurs asiatiques), certains mets exotiques épicés.



### TERROIR

Exposition : Sud, Sud-est  
Altitude : entre 290 et 310 m  
Sol : Calcaro-Gréseux



### CONSEILS

Dégustation : 10°C  
Conservation : 3 à 8 ans  
Sucrosité : Vin sec



### AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl  
Degré d'alcool : 13,5 % vol