

# MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

## ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPFLE RIESLING

**Le Zinnkoepflé 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-buco aux saveurs asiatiques), certains mets exotiques épicés.



### TERROIR

Exposition : Sud, sud-est

Altitude : entre 290 et 310

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

