

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPLÉ 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