

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE GRAND CRUS STEINERT PINOT GRIS BIO



Die Farbe ist konzentriert und intensiv, strohgoldene Reflexe unterstreichen seinen kristallklaren Glanz.

Ein geschmeidiges, kraftvolles Bukett infolge einer leichten Überreife, das Sie verführen wird. Es erinnert an Quittenmark, Ananas, Aprikose und Süßholz. Seine aromatische Geschmeidigkeit ist das perfekte Gleichgewicht zur feinen Säure, die ihn so verführerisch macht.

Passt hervorragend zu Wild, Geflügel in Sauce, einer Foie gras-Terrine, gebratener Gänseleber mit Quitten oder Äpfeln, Obstkuchen...



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 270 und 310 m
Boden: Kalk-böden



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 6-8 Jahre
Süße: Halb trocken Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13 % vol