

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE VENDANGES TARDIVES PINOT GRIS BIO



Die Farbe glänzt in intensivem Gold und an den inneren Wänden des Glases laufen schwere Tränen herunter, die das Zeichen eines großen Weines sind.

In der Nase explodieren die Aromen eines ganzen Korbs voll sehr reifer Früchte wie Ananas, kandierte Birne, Korinthen. Eine leichte Zitronennote macht ihn sehr verführerisch, mit einer zarten Balance, die den Sinnen schmeichelt und Sie ungeduldig auf den Eindruck am Gaumen warten lässt.

Im Mund werden Sie von seinem aromatischen Reichum und seiner Weichheit überrascht sein. Sie finden am Gaumen alle diese süßen Früchte wieder, die Sie bereits in der Nase begeistert haben.

„Ein großer Wein“, der sich selbst genügt, aber auch ein perfekter Begleiter zu Foie gras, Edelschimmelkäse, Roquefort oder Obstkuchen (Apfel, Birne, Ananas) ist.



ANBAU

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



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 8-10 Jahre
Süße: Süße Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 50 cl
Alkoholgehalt: 12 % vol