

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION RIESLING BIO

Eine frische Farbe mit einem schönen kristallinen Glanz, Hellgrün bis zitronengelb mit einer schönen Intensität. In der Nase direkt, frisch, klar, aromatisch, fruchtig und blumig. Die Nase erinnert an Lindenblüten, Limetten und Zitrusfrüchte mit einer leichten Mineralität, die für diese Rebsorte mit starker Persönlichkeit charakteristisch ist. Ein lebhafter Wein, trocken, sehr süffig und erfrischend, unterstrichen durch eine feine Säure mit viel Schmackhaftigkeit und einem fruchtigen Finale. Typischer Charakter mit Rasse und ein Temperament, das geschätzt wird. Passt perfekt zu Meeresfrüchten, Krustentieren, Fisch als Carpaccio oder mariniert, Fisch in Sauce, gegrilltem Fleisch und Fisch-Terrinen.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost
Höhe: zwischen 210 und 310 m
Boden: Lehm-Tom-Böden



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 2-3 Jahre
Süße: Trocken Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13 % vol

