

# MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



## ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPLÉ RIESLING

*Die Böden von Zinnkoepflé liegen auf Muschelkalk mit Sandsteineinschlüssen, die für aromatische Finesse und bemerkenswerte Säure sorgen - die Grundlage für die großartige Intensität dieser Terroirweine. Ihr Alterungspotenzial kann leicht über zehn Jahre hinausgehen!*

Unser Zinnkoepflé ist sehr aromatisch, aber dennoch auf sein "Terroir" konzentriert. Unser Riesling besitzt eine schöne zitrusartige Eleganz.

Am Gaumen ist er vollmundig, bleibt aber im Abgang trocken und geradlinig, perfekt ausbalanciert durch eine für Kalk- und Steingrusböden typische Säure. Ein weicher, leicht saurer und salziger Nachgeschmack, der eine gute Sauerstoffzufuhr erfordert. Also, Geduld! Passt zu Fisch mit feinem Fleisch, Fleisch mit süß-saurer Sauce und bestimmten exotischen Gerichten mit Gewürzen.



### ANBAU:

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



### TIPPS:

Verkostung: 12°C  
Lagerung: 5 to 10 years  
Süße: Trockener Wein



### OTHER INFORMATION

Inhalt: 75 cl  
Alkoholgehalt: 13.8% vol