

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

CRÉMANT D'ALSACE MILLÉSIME 2019 BIO



Der Crémant brut Millésimé 2019 ist ein Crémant von eleganter Präzision:

Hellgelb glänzend mit mehreren Strängen feiner und zarter Bläschen, wird Sie dieser Jahrgangs-Crémant auf Anhieb begeistern.

Das Bukett ist raffiniert, rein und präzise. Aromen von fleischigen gelben Früchten und Zitrusfrüchten begleiten Noten von frischen und gerösteten Haselnüssen.

Am Gaumen ist er vollmundig und geschmeidig, mit Röstnoten und einem salzigen Abgang.

Wir empfehlen diesen Crémant Millésimé 2019 als Aperitif, zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und Kaviar, aber auch zu Ente und hellem Fleisch. Er kann auch zum Dessert serviert werden, zu Zitronen-, Mandel- und/oder Haselnusskuchen.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost

Höhe: zwischen 210 und 310 m

Boden: kalkhaltiger lehm Boden



TIPPS:

Verkostung: 8°C

Lagerung: 5-6 Jahre

Süße: Trockener Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Rebsorten: Chardonnay 100%