

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



ALSACE TERROIR

PINOT GRIS

“STEINSTÜCK” BIO

“Vin Sec & Sans Soufre”

Le nom Steinstück (traduction "carrière") est évident lorsqu'on observe le sol recouvert de dalles calcaires. Il produit des vins consistants qui vous séduiront par leur acidité tendue, menant à une longue finale saline.

La palette d'arômes harmonieusement équilibrés rappelle les saveurs de miel d'acacia, de prunes jaunes confites avec une légère note fumée et beurrée.

Il se marie idéalement avec les plats à base de poisson, les écrevisses et le homard. Il ira aussi parfaitement avec des viandes blanches en sauce avec de la crème ou des bouchées à la reine.



TERROIR

Exposition : Est, Sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Gréseux



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 3 à 6 ans

Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol