

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFFAFFENHEIM

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

CRÉMANT D'ALSACE MILLESIME 2011



Der Jahrgangs-Crémant 2011 ist voll eleganter Präzision:

Mit seiner blassgelben, glänzenden Farbe und vielen perlenden Bläschenreihen wird dieser Jahrgangssekt Sie sofort begeistern. Das Bukett ist fein, klar und präzise. Seine fruchtigen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrone, Ananas und Birne sowie botanische Noten von Kräutern und Geißblatt werden ergänzt durch süße und würzige Nuancen von Marzipan und kandierter Melone. Am Gaumen entfaltet er sich ohne Umschweife, die Struktur ist lang, fein und mineralisch und die gerade Textur fein und delikat. Wir empfehlen, diesen Jahrgangs-Crémant 2011 zu Fisch, Meeresfrüchten und Kaviar, aber auch Ente und weißem Fleisch zu genießen. Der Jahrgang 2011 passt perfekt zu Gerichten, die mit einer Korianderemulsion oder Zitronenmelisse gewürzt sind. Er kann auch zur Nachspeise serviert werden, zum Beispiel zu einer Zitronentarte, Mandel- oder Haselnusspeisen oder Feigen.



ANBAU

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



TIPPS

Verkostung: 8°C
Lagerung: 5-7 Jahre
Süße: Trockener Wein



ANDERE INFORMATIONEN

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Rebsorten: • Pinot Blanc: 34%
• Pinot Noir: 33%
• Chardonnay: 33%