

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TERRROIR SONNENGLAENZLE BIO 2015



Robe vive profonde, jeune, rouge grenat, signe de beaux raisins à la vendange présentant une belle maturité.

Bouquet rappelant les fruits rouges: cerise, griotte, framboise, fraise, sur une petite note de boisé bien dosé sans excès.

L'attaque en bouche est ample, vineuse, soyeuse, d'un vin complet où la charpente est rehaussée par de beaux tanins ; expressif il est long en bouche.

Vin fruité que l'on peut servir de suite mais qui est aussi un vin de garde.

Servez le avec des viandes rouges ou blanches tels que boeuf, agneau, veau, perdreaux, pigeons, canard et chevreuil.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Calcaire



CONSEILS

Dégustation : 18°C

Conservation : 5 à 7 ans

Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 14 % vol