

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE GRAND CRUS STEINERT PINOT GRIS BIO

Sa robe est concentrée et intense, des reflets or paille relèvent son brillant cristallin.

Bouquet puissant souple dû à une légère surmaturité qui vous séduiront qui vous rappelleront la pâte de coing, ananas, abricot, bâton de réglisse.

Son moelleux aromatique est en parfait équilibre avec l'acidité fine qui le rend tant séduisant.

A boire avec du gibier, volaille en sauce, une terrine de foie gras, foie d'oie rôti aux coings ou aux pommes, tarte aux fruits.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 300 et 340 m

Sol : Calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 5 à 7 ans

Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12 % vol

