

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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



ALSACE VENDANGES TARDIVES GEWURZTRAMINER BIO

Robe soyeuse, dense, jaune or avec un bel éclat lumineux, gras et onctueux, qui laisse présager une bonne présence de sucrosité et de douceur.

Bouquet aux arômes de raisins mûrs, denses et concentrés, avec une touche de surmaturité, de raisins confits et passerillés, de pâte de coing, de litchi avec en finale quelques notes épicées.

Au palais, c'est un vin moelleux, magnifiquement bien équilibré, pulpeux qui remplit bien la bouche de saveurs et sensations de plaisirs flatteurs et envoûtants.

Il procure déjà beaucoup de plaisirs dans sa jeunesse. C'est un grand vin de méditation.

Il honorera le foie gras, fromage bien affiné, roquefort. Les desserts telles que tartes aux fruits, cakes etc... lui font également la cour.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 250 et 310 m

Sol : Argilo-calcaire



CONSEILS

Dégustation : 8°C

Conservation : 5 à 7 ans

Sucrosité : Vin doux



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12 % vol