

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TRADITION PINOT GRIS BIO

Intensive Farbe: großzügig , goldgelb bis zitronengelb, mit einem schönen Glanz.

Das Bukett entfaltet eine ganze Palette von Aromen, ausgewogen und harmonisch. Es erinnert an Akazienhonig und fruchtige Reneklode, mit einer leicht rauchigen Note. Ein weicher und fleischiger Wein. Der ideale Wein zu Speisen mit See- oder Flussfisch in Sauce, Flusskrebis oder Hummer. Ein schöner Begleiter zu Geflügel, Fasan und weißem Fleisch wie Kalbskotelett mit Waldpilzen oder Wildterrinen usw.



ANBAU

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



TIPPS:

Verkostung: 10°C
Lagerung: 2-3 Jahre
Süße: Trocken Wein Geist



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13 % vol