

MOLTÈS

CAVE FAMILIALE A PFAFFENHEIM

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

ALSACE TRADITION GEWURZTRAMINER BIO

Eine goldgelbe Farbe mit schöner Intensität,
glänzend und klar.

Aromatisches, duftendes Bukett: harmonisch, weinig, blumig (Rose, Jasmin) und fruchtig (Mango, Litschi, Passionsfrucht) mit feinen Gewürznoten, die sich in der Nase entfalten. Am Gaumen ist dies ein weicher, großzügiger und harmonischer Wein, der den Mund mit einem angenehm aromatischen und vollen Finale füllt. Ein Wein, der viele verschiedene Gerichte begleiten kann: zum Aperitif, zu gut gewürzten, pikanten Gerichten, chinesischer, marokkanischer, indonesischer Küche, Hummer und Krebschwänzen, kräftigen Käsesorten wie Munster oder Maroille. Zu weißem Fleisch, Kalb, Schwein und Wildvögeln, Fasan, Rebhühnern.



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

