



## ALSACE TERROIR PINOT GRIS “STEINSTÜCK” BIO

### Robe brillante, jaune paille.

Au nez des arômes subtils se révèlent. Bouquet fondu, équilibré, souple et expressif de fruits mûrs tels que l'abricots, pêche jaune, raisin sultanine.

Vin qui se goûte avec du foie gras de canard ou d'oie, foie poêlé aux fruits, des plats de poissons préparés en sauce. Surtout laissez-lui aussi une place de choix en accompagnement de viandes blanches, volailles, perdreaux, cailles rôties, noix de veau, terrine de viande ou de gibier.



### TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Argilo-calcaire



### CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 3 à 6 ans

Sucrosité : Vin sec



### AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol