

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION GEWURZTRAMINER BIO

Robe d'une belle intensité, jaune doré, brillante, limpide

Bouquet aromatique et parfumé, fondu, vineux, floral (rose, jasmin) et fruité (mangue, litchi, fruit de la passion) avec des subtiles notes d'épices qui se dévoilent au nez.

Au palais, c'est un vin généreux tendre et bien harmonieux qui remplit la bouche avec une finale ample agréablement aromatique.

Vin de repas que l'on peut marier avec beaucoup de plats différents ; en apéritif, avec une cuisine un peu relevée, chinoise, marocaine, indonésienne, homard et queues d'écrevisses, fromages forts tels que le munster ou le maroilles.

Avec des viandes blanches, veau, porc et gibier à plumes, faisan, perdreau.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310 m

Sol : Argilo-calcaire



CONSEILS

Dégustation : 12°C

Conservation : 2 à 4 ans

Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol