

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TERROIR GEWURZTRAMINER BIO "STEINSTÜCK"

Robe dense et profonde avec quelques reflets vert clair.

Un bouquet d'arômes qui vous séduira par sa finesse et sa belle complexité.

Fin, harmonieux, fleurs d'acacia, litchis, mandarine, rose, cannelle. Belle harmonie en bouche avec un beau soyeux, le tout en élégance.

A boire pour lui-même à tout moment, en apéritif, entre les repas, ou avec une terrine de foie gras de canard, avec des tartes ou cakes aux fruits ou avec des plats de cuisines exotiques aux épices douces, curry, curcuma et surtout avec un fromage de Munster bien affiné.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 300 et 380 m

Sol : Calcaro-Gréseux



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 5 à 7 ans

Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol

