

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



ALSACE TERROIR

PINOT GRIS

“STEINSTÜCK” BIO

“Vin Sec & Sans Soufre”

Le nom Steinstück (traduction "carrière") est évident lorsqu'on observe le sol recouvert de dalles calcaires. Il produit des vins consistants qui vous séduiront par leur acidité tendue, menant à une longue finale saline.

La palette d'arômes harmonieusement équilibrés rappelle les saveurs de miel d'acacia, de prunes "Reine Claude" avec une légère note fumée.

Il se marie idéalement avec les plats à base de poisson, les écrevisses et le homard. Se marie aussi parfaitement avec les viandes blanches, les volailles, le faisan...



TERROIR

Exposition : Est, Sud-est

Altitude : entre 240 et 310 m

Sol : Calcaro-gréseux



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 3 à 6 ans

Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13 % vol