

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TERROIR RIESLING BIO

“TERRE D'APOLLON”

Sehr schöne hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen und Kristallglanz.

Intensiver, komplexer Duft, angenehm aromatisch, bei dem sich weiße Blüten und Zitrusfrüchte (Zitronen, Grapefruit) mischen. Ein subtiler Hauch von Mineralität entfaltet sich im Mund, das Erkennungszeichen eines edlen Terroirs.

Der qualitative Wein wird Sie verführen mit seiner feinen Lebendigkeit, die seine Aromen unterstützt und ihm zu Länge im Mund verhilft. In der Gaumenmitte erinnert er an das Fruchtfleisch von Zitrone und Grapefruit in Verbindung mit komplexen Noten von Frühlingsblumen.

Diesen Gastronomiewein sollten Sie dekantieren, damit er alle seine Nuancen offenbaren kann.

Trinken Sie ihn zu Steinbutt, Wolfsbarsch, Seeteufel, Hummer, Languste oder gebratenem Geflügel mit Sahne oder Kalbskotelett mit Pilzen.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost

Höhe: zwischen 250 und 310 m

Boden: Ton und Kalkstein



TIPPS:

Verkostung: 12°C

Lagerung: 5-7 Jahre

Süße: Trocken Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl

Alkoholgehalt: 13 % vol

