

# MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

## ALSACE TRADITION PINOT BLANC BIO

**Frische, lebendige, fruchtig-blumige Nase.**

Nach ein paar Minuten Lüftung entfaltet sich eine leicht rauchige, mineralische Nuance mit süßen Aromen von Mandel, Stachelbeere und Limette.

Gut ausgewogen, harmonisch, trocken und zart zugleich, voller Spannung und Kraft. Eine schöne Struktur und Länge.

Eine Rebsorte die oft unterschätzt wird. Ein „Durstwein“, kühl, erfrischend, trocken und sehr süffig.

Passt hervorragend zu gegrilltem, geräuchertem oder gebeiztem Fleisch, See- oder Flussfischen in Sahnesauce, aber auch als Begleiter von Vorspeisen mit Spargel, Meeresfrüchten oder frischem Ziegenkäse.



Höhe: zwischen 210 und 310 m  
Boden: Lehm-Tom-Böden



**TIPPS:**  
Verkostung: 10°C  
Lagerung: 2-3 Jahre  
Süße: Trocken Wein



**ANDERE INFORMATIONEN:**  
Inhalt: 75 cl  
Alkoholgehalt: 12.5 % vol

Inhaltsstoffe und Nährwertangaben



E / 100ml  
292kJ - 70Kcal

