

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE SÉLECTION GRAINS NOBLES GEWURZTRAMINER BIO



Robe or jaune avec des reflets cuivrés. Vin épais présentant de belles jambes.

Nez intense où se mêle des notes de fruits secs (figue, dattes) et de fruits confits (orange, abricot, coing). Des notes florales de roses séchées viennent complexifier son bouquet gourmand d'épices et de miel.

En bouche, vin opulent, riche, charnu. On retrouve les arômes typiques de raisins surmûris qui apportent longueur et complexité.

Grand vin de méditation, à apprécier lors d'un instant unique pour le grand bonheur de l'éveil des sens.

Accompagne les terrines de foie gras, desserts au chocolat amer et sorbets aux fruits.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 300 et 350 m

Sol : Calcaire



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 10 à 15 ans

Sucrosité : Vin moelleux



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 50 cl

Degré d'alcool : 13 % vol