

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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

ALSACE TRADITION RIESLING BIO

Robe fraîche, avec un bel éclat cristallin, vert clair tirant vers le jaune citron avec une belle intensité. Nez direct, frais, net, aromatique, fruité et floral.

Le nez évoque des parfums de fleurs de tilleul, de citron vert, agrumes avec une légère touche minérale caractéristique de ce cépage à forte personnalité.

Vin vif, sec, gouleyant, désaltérant soutenu par une acidité fine avec une bonne sapidité et une finale fruitée. Belle typicité avec de la race, du tempérament qui sait se faire apprécier.

A marier sur les fruits de mer, crustacés, carpaccio de poissons ou marinés, les poissons en sauce, grillades et terrines de poissons.



TERROIR

Exposition : Est, sud-est

Altitude : entre 210 et 310 m

Sol : Argilo-limoneux



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 2 à 3 ans

Sucrosité : Vin sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 13,2 % vol

