

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPLÉ RIESLING

Die Böden von Zinnkoepflé liegen auf Muschelkalk mit Sandsteineinschlüssen, die für aromatische Finesse und bemerkenswerte Säure sorgen - die Grundlage für die großartige Intensität dieser Terroirweine. Ihr Alterungspotenzial kann leicht über zehn Jahre hinausgehen!

Unser Zinnkoepflé ist sehr aromatisch, aber dennoch auf sein "Terroir" konzentriert. Unser Riesling besitzt eine schöne zitrusartige Eleganz.

Am Gaumen ist er vollmundig, bleibt aber im Abgang trocken und geradlinig, perfekt ausbalanciert durch eine für Kalk- und Steingrusböden typische Säure. Ein weicher, leicht saurer und salziger Nachgeschmack, der eine gute Sauerstoffzufuhr erfordert. Also, Geduld! Passt zu Fisch mit feinem Fleisch, Fleisch mit süß-saurer Sauce und bestimmten exotischen Gerichten mit Gewürzen.



ANBAU:

Ausrichtung: Osten,Süd-Ost
Höhe: zwischen 270 und 310 m
Boden: Muschelkalk



TIPPS:

Verkostung: 12°C
Lagerung: 5 to 10 years
Süße: Trockener Wein



OTHER INFORMATION

Inhalt: 75 cl
Alkoholgehalt: 13.8% vol