

# MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



## CREMANT "GIVRE" DEMI-SEC

**Ein feiner und seidiger Schaum begleitet den Crémant "Le Givré" der Domaine MOLTÈS.**

In der Nase zeigen sich reife gelbe Früchte mit Noten von Quitten und Nektarinen. Ein kleiner Hauch von Himbeeren rundet dieses konzentrierte Aroma ab.

Am Gaumen ist der Wein vollmundig, die ziselierte Säure verbindet sich perfekt mit der Süße des Weins. Die Fruchtaromen sind ebenfalls präsent, begleitet von feinen Johannisbeeraromen. Dieser Crémant d'Alsace entspricht dem aktuellen Trend zum Cocktailgenuss.

Er sollte gekühlt in großen Gläsern mit 2 bis 3 Eiswürfeln getrunken werden.

Ein Begleiter für festliche Anlässe und Momente mit Freunden, er wird als Aperitif und zu Desserts serviert.



### ANBAU :

Ausrichtung : Osten, Süd-Ost

Höhe : zwischen 210 und 310 m

Boden : Lehmboden



### TIPPS :

Vkostung: 6/8°C

Lagerung : 2 Jahre

Süße : Halbtrockener Wein



### ANDERE INFORMATIONEN :

Inhalt : 75 cl

Alkoholgehalt : 12,5% vol

Rebsorten : Pinot Blanc/Auxerrois : 70%

Pinot Noir : 30%