

MOLTÈS

Stéphane & Mickaël

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



ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPLÉ GEWURZTRAMINER

Le Zinnkoepflé exprime toujours une amplitude aromatique exceptionnelle tout en restant focalisé sur le terroir.

Le nez élégant et frais dévoile des arômes fruités intenses (fruits exotiques, agrumes...) et une touche légère florale sans excès et complexe.

Seul un grand terroir peut avoir une telle puissance aromatique dans ce cépage. Le palais possède une belle puissance et une structure finement ciselée par l'acidité, garante de l'harmonie avec les sucres résiduels bien présents.

La finale est longue et sans lourdeur. Ce vin complexe est déjà très ouvert et appréciable aujourd'hui ; Ceci ne l'empêchera pas d'être un grand vin de garde

Alliance avec les mets : Le Gewurztraminer Zinnkoepflé a de grands amis : ce sont les fromages à caractère. Il aime également la cuisine asiatique (poissons crus) ou un tajine d'agneau.



TERROIR

Exposition : Sud, sud-est

Altitude : entre 290 et 310m

Sol : Calcaro-Gréseux



CONSEILS

Dégustation : 10°C

Conservation : 3 à 8 ans

Sucrosité : Vin demi-sec



AUTRES INFORMATIONS

Contenance : 75 cl

Degré d'alcool : 12.5% vol