



MUSCAT 2012 GRAND CRU STEINERT

Alcool : 14,9 %

Acidité : 5,9 g/l AT

Sucre résiduel : 18,9 g/l

Sulfites totaux : 58 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Terroir

Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert

Particularité d'élevage

Maturation sur lies fines en foudre de chêne pendant 7 mois. Mise en bouteilles fin avril 2013.

Dégustation

Robe jaune pâle - nez très intense de bergamote, de fleur d'oranger, de fleur de lys, de chèvre-feuille, d'angélique et de menthol - bouche ample, tonique et poivrée avec une petite douceur bien intégrée - saveurs de pêche cuite, de banane fraîche, de rhum blanc, de vanille et de pain azyme - finale fruitée, calcaire et poivrée.

Température conseillée : 10 °C - petite aération favorable

Accompagnement

Apéritifs, tajines aux abricots, tartes aux fruits - vin de plaisir