



MUSCAT 2009 GRAND CRU STEINERT VENDANGE TARDIVE

Alcool : 12,3 %

Acidité : 4,5 g/l AT

Sucre résiduel : 47,7 g/l

Sulfites totaux : 137 mg/l (UE : 300 mg/l autorisés pour moelleux)

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

Particularités d'élevage

Maturation sur lies fines pendant 9 mois en vieux foudre de chêne. Mise en bouteille en juillet 2010.

Dégustation

Robe jaune brillant avec reflets pistache - nez très intense d'épices (gingembre, cannelle), de miel, de fleurs d'oranger et de lavande, avec des notes minérales- vin élégant et aérien, aux saveurs de musc, de pêche jaune, de cannelle et de miel d'oranger - belle longueur de poivre et gingembre, avec des notes minérales.

Température conseillée : 10-12 °C

Accompagne

Vin moelleux pour l'apéritif et en guise de dessert, foie gras, vin de méditation