MUSCAT 2016 GRAND CRU STEINERT

Alcool : 13.2 %
Acidité : 5.8 g/l AT
Sucre résiduel : 5.2 g/l

Vin Nature - Sulfites totaux : 18 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 vieux foudre de chêne centenaire pendant 10 mois. Mise en bouteilles en août 2017. Un seul ajout de sulfite à la mise en bouteilles.

Dégustation

Robe jaune pâle –arômes musqués avec des touches de lavande, de fleurs d'acacia, de poivre et de citron bergamote- vin chaleureux et tendu, avec une petite douceur - saveurs musquées et goût de pomelos – longue finale vibrante et saline.
Température conseillée : 11 °C – servir dans de grands verres

Accompagnement

Vin d'apéritif et de buffet salé - belles associations avec une cuisine aux épices ou aux agrumes, et en particulier des plats à base de légumes.