



Muscat A.O.C Alsace 2016

- ❖ Cépage Muscat
- ❖ Degré d'alcool 12.5°
- ❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire
- ❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Le Muscat d'Alsace avec son nez de raisin très typique est très fruité et sec. Il est très bouqueté et idéal en apéritif. Le Muscat d'Alsace est le seul Muscat sec de France.

Sa belle robe or pâle présente de légers reflets verts, brillante, limpide. Le nez très fin et subtil développe à merveille la délicatesse et le fruité du muscat. Des notes anisées et de citronnelle lui apporte une agréable fraîcheur. En bouche, le fruit "explose" et laisse croire que l'on croque du raisin. Ce muscat présente une matière bien équilibrée avec une belle fraîcheur et un beau volume. On retrouve agréablement tout le fruité du muscat au palais avec une fin de bouche très persistante et désaltérante. Un vin très flatteur et plaisant à boire.

❖ Accords Gourmands

A boire en apéritif. Sec et gouleyant, le Muscat accompagne avec bonheur les amuse-bouches sucrés ou salés (kougelhof ou bretzels alsaciens). Il convient parfaitement aux entremets, petites entrées fraîches et salades printanières. Il accompagne parfaitement le saumon fumé, une verrine de crabe au gingembre et il sera incomparable et heureux avec les asperges sauces hollandaise, mousseline ou à la crème.

- ❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

Muscat
A.O.C Alsace
2016

Consommation optimale jusqu'à cinq ans



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com