

BOUTEILLE

Un muscat Steingold

Quel beau vin d'Alsace ! Ce muscat de la gamme Steingold de la cave des vignerons de Pfaffenheim, accompagne avec bonheur une lotte au poivre vert, un poulet au curry et autres plats de la cuisine thaïe et asiatique, une salade de fruits exotiques. N'hésitez pas à le servir avec un roquefort, un Munster.



Les raisins de cette cuvée, du muscat à petits grains, proviennent de deux terroirs à Grands Crus, le Zinnkoepflé et le Goldert. Des terroirs qui confèrent

maturité et richesse aromatique aux raisins. Selon le cahier de charges très strict des Grands Crus, un vin issu de l'assemblage de deux grands crus n'a pas droit à l'appellation. Il prend le meilleur des deux terroirs : finesse et note florale du Steinert, structure et gras du Goldert.

La robe de cette cuvée affiche un beau jaune doré, brillant. Le bouquet est intensément fruité - raisin muscat, coing, poire, mangue - avec des notes de menthe et d'épices. La bouche est ample, élégante, finement épicée.

Les adhérents de la Cave des vignerons de Pfaffenheim, fondée en 1957, cultivent plus de 280 ha de vignes, dont la majorité est classée en grand cru.

Steingold Muscat, 12,50 €, rue du chai, 68 250 Pfaffenheim