

Le vin de la semaine. La cave des vignerons de Pfaffenheim.

Steingold muscat 2015



Dernier-né de la gamme Steingold, cet AOP Alsace est élaboré avec du muscat à petits grains, issu de l'alliance de deux grands crus, Goldert et Zinnkoepflé.

DÉGUSTATION. La robe dorée brille de reflets argentés. Le nez intense, très frais, exhale un fruité explosif, raisin muscat, coing-pomme-poire et mangue, mais également des notes d'herbes aromatiques menthe-estragon, et des épices curry et poivre de Sichuan. La bouche élégante, ample et épicée, s'équilibre entre gras et fraîcheur, avec une longue finale citronnée et poivrée.

ACCORDS. Crevettes grillées aux épices, melon au jambon de Parme, lotte au poivre vert, poulet au curry, cuisine thaï et asiatique, roquefort ou gouda au cumin.

Prix départ cave 12,50€

• ***La cave des vignerons de Pfaffenheim***

5, rue du chai 68250 Pfaffenheim

Tél. (0)3 89 78 08 08

cave@pfaffenheim.com

<http://www.pfaffenheim.com>