



MUSCAT 2010 GRAND CRU STEINERT - SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Alcool : 10.5 %

Acidité : 8.7 g/l AT

Sucre résiduel : 118.1 g/l

Sulfites totaux : 72 mg/l (UE : 400 mg/l autorisés pour liquoreux)

Particularités de récolte

La cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Particularités d'élevage

6 mois d'élevage sur lies fines avant mise en bouteilles en avril 2011

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 de récolte : la cueillette est réalisée par tri à la vigne. Seuls les grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*) sont sélectionnés minutieusement sur chaque grappe.

Dégustation

Robe jaune aux reflets or - nez exubérant de jasmin, de pêche blanche, de musc, de poire, d'ananas frais, de mûre, de vanille et d'épices (coriandre, sumac, poivre blanc) - palais suave et frais aux saveurs d'écorce de mandarine, de fruit de la passion, de fleur d'oranger - belle longueur capiteuse de pêche, d'épices (musc, poivre blanc) et de gingembre frais. Température conseillée : 10°C

Accompagne

Vin liquoreux à déguster en guise de dessert et à tout moment en vin de méditation