

*Vendanges Tardives*



*Grands Vins d'Alsace*  
PIERRE FRICK

## MUSCAT - GRAND CRU STEINERT VENDANGE TARDIVE

**Millésime : 2008**

Alcool : 13.7 %  
Acidité : 7.5 g/l AT  
Sucre résiduel : 30.2 g/l

### **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

### **Dégustation**

Robe jaune brillant avec reflets pistache - nez très intense d'épices (gingembre, cannelle), de fruits exotiques (mangue) et de romarin, avec des notes minérales- vin élégant et aérien, aux saveurs de musc, de pêche jaune et de cannelle - belle longueur de poivre et gingembre, avec des notes minérales.  
Température conseillée : 10-12 °C

### **Accompagne**

Vin moelleux pour l'apéritif et en guise de dessert, foie gras, vin de méditation



Cité dans : le Guide Bettane & Desseuve 2011



Cité dans : la Revue des Vins de France 2012