



SUR LES TABLES POUR PÂQUES

Pfaff vous présente

ALSACE GRAND CRU STEINERT PINOT GRIS 2008

L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

Œil : Belle robe jaune or intense. Brillant, limpide.

Nez : Le nez déjà très ouvert présente beaucoup de volume. L'ananas, la mirabelle et des notes fumées se mêlent avec délicatesse.

Bouche : Ample, riche et bien charpentée : beaucoup de volume, du gras avec une légère pointe d'acidité bienvenue et rafraîchissante, typique du terroir.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin corsé est susceptible de remplacer un vin rouge pour les plats de viande, viande froide, rôtis, gibier, volaille. Il accompagnera parfaitement un foie gras, un carré ou gigot d'agneau. Il se marie également avec les poissons en sauce, fumés ou les desserts au chocolat.

DURÉE DE CONSERVATION

Agréable à boire dès maintenant, mais peut être conservé encore quelques années.

Prix TTC départ Cave : 15,50 €

Disponible au caveau de vente, boutique www.pfaffenheim.com,
Vente par Correspondance.



L'équilibre subtil laisse s'exprimer toute la richesse et la complexité de ce grand vin.

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM

ALSACE FRANCE

SUR LES TABLES POUR PÂQUES

Pfaff vous présente

ALSACE PINOT BLANC 2013

L'AVIS DE L'ŒNOLOGUE

Œil : robe jaune or pâle avec de légers reflets verts.

Nez : le nez, très ouvert développe des arômes discrètement fruités de pêche et d'abricot.

Bouche : Bien équilibré, il présente une matière ample au palais. La fin de bouche est très rafraîchissante, d'une belle persistance aromatique dominée par des notes de noisette, de réglisse.

ACCORDS METS ET VINS

Il s'emploie partout où un vin blanc sec s'impose. Ce Pinot Blanc accompagne parfaitement les entrées, les asperges, les pâtés chauds, les quiches, les œufs (omelettes, œufs cocotte), la volaille, le rôti de porc ou de veau ou les fromages frais.

DURÉE DE CONSERVATION :

Durée optimale jusqu'à 5 ans.

Prix TTC départ Cave : 6,20 €

Disponible au caveau de vente, boutique

www.pfaffenheim.com, Vente par Correspondance, Monoprix.



Un vin blanc de gastronomie qui conviendra à de nombreuses situations .