



Muscat Grand Cru Goldert A.O.C Alsace Grand Cru 2011

❖ Degré d'alcool alc 13% vol.

❖ Cépage Muscat

❖ Terroir Calcaire et argilo-calcaire

❖ Vendange Manuelle

❖ Vinification

Pressurage pneumatique direct à basse pression (pressoirs à drains verticaux gage de grande qualité des jus), clarification, contrôle des températures de fermentation, soutirage et élevage sur lies fines pendant 4 mois. Elevage en cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille.

❖ Dégustation

Le Muscat d'Alsace avec son nez de raisin très typique est très fruité, sec et très bouqueté. Le Muscat d'Alsace est le seul Muscat sec de France. Belle robe jaune or, intense. Brillant et limpide. Le nez est très expressif, d'une belle expression et d'une grande finesse : le croquant du muscat et la complexité du Grand Cru Goldert se mêlent subtilement pour donner un nez délicat de fleur d'oranger, d'anis et de pêche blanche avec quelques subtiles notes minérales. L'attaque en bouche est franche et élégante. La matière puissante et marquée par le terroir s'exprime tout en finesse. La fin de bouche volumineuse reste croquante et délicate dominée par des arômes de fruits à chair blanche.

❖ Accords Gourmands

Idéal en apéritif, ce vin accompagne avec bonheur amuse bouche sucré ou salé (kougelhof ou bretzels alsaciens). Il convient bien aux entremets, saumon fumé, andouillette grillée, petites entrées fraîches et salades printanières. Il accompagne parfaitement une verrine de crabe au gingembre. Il sera incomparable et heureux avec les asperges (asperges sauces hollandaise, mousseline ou à la crème) ou encore avec un filet de rouget au beurre d'orange.

❖ Service 10 et 12°C

❖ Conservation



CONTIENT DES SULFITES

Pfaff



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

Muscat Grand Cru Goldert
A.O.C Alsace Grand Cru
2011

Consommation optimale entre 5 et 10 ans



CONTIENT DES SULFITES

www.pfaffenheim.com