

DOMAINE  
**RIEFLÉ**  
vignerons



## ALSACE GRAND CRU STEINERT

### Pinot Gris

**Une invitation à un Bonheur Exceptionnel**

Pour un moment exceptionnel

#### **Sensations...**

Vin riche aux arômes intenses de fruits épiciés, de jus d'abricot et de pêches blanches. La bouche est onctueuse, mielleuse et garde une belle fraîcheur en finale.

#### **Terroir**

Le nom STEINERT évoque l'aspect pierreux de ce terroir, orienté vers la lumière du soleil levant, face à la plaine d'ALSACE, au Rhin et à la Forêt Noire. Le sol est composé de calcaire très dur, homogène, sec et filtrant reposant directement sur la roche mère de calcaire oolithique qui affleure par endroits en surface. Les oolithes sont des petits grains en forme d'œufs de poissons, formés à la surface des roches par des microfossiles marins.

#### **Accords mets/vins:**

Ce vin ira avec un foie gras mais vous pourrez également l'essayer en dessert avec des beignets à l'ananas ou une crème brûlée.

10 à 12°C  
alcool : 14°  
acidité en tartrique : 3,96 g/l  
sucre résiduel : 54 g/l

[Average rating](#)

[3.9](#)

[50 ratings](#)

[-->](#)