

COMMENT SERVIR LES VINS ?

L'EDELZWICKER

Fruit d'un assemblage de cépages, c'est un vin de table agréable et convivial. Il accompagnera avec joie tous vos plats, salades, charcuterie...

LE SYLVANER

Vin frais et léger, dont le bouquet discrètement fruité accompagnera volontier les poissons, les fruits de mer ainsi que la charcuterie.

LE RIESLING

Vin viril, racé, d'un fruité exquis. Il accompagne les mets les plus raffinés, il est incomparable avec les poissons ainsi que la choucroute et les viandes blanches.

LE PINOT NOIR

Cépage léger qui dévoile des notes de fruits rouges, il permet de produire un vin rouge ou rosé. Il accompagne avec bonheur viandes et fromages.

LE MUSCAT

Vin sec et fruité qui constitue un merveilleux apéritif, un délicieux vin de réception, il accompagne aussi les asperges.

LE PINOT BLANC

Vin délicatement fruité, il offre de belles notes florales. Il peut s'employer avec la plupart des mets : buffets variés, fruits de mer...

LE PINOT GRIS

Vin d'une grande complexité aromatique, aux notes fumées et aux effluves gourmandes de fruits secs, cire d'abeille... Il aime le foie gras, les viandes blanches, les cuisines exotiques et les fromages.

LE GEWURZTRAMINER

Vin corsé et charpenté, il développe de riches arômes de fruits, de fleurs et d'épices.

Il séduit à l'apéritif, au dessert, avec les cuisines du monde, les fromages corsés, le foie gras.

LE CRÉMANT D'ALSACE

Vin effervescent réalisé selon la méthode champenoise. Il s'accorde avec toutes sortes de mets. Il est idéal à l'apéritif et notamment lors de vos moments festifs.

L'appellation **VENDANGES TARDIVES** qualifie un cépage enrichi en sucre. Cela s'obtient en laissant le raisin plus longtemps sur les pieds. La baie se dessèche et le jus s'y concentre naturellement. Servez-le à l'apéritif, avec les desserts, les fromages corsés et le foie gras.

Il en est de même pour la **SÉLECTION DE GRAINS NOBLES**, mais celle-ci est récoltée baie par baie. La concentration en sucre est encore plus importante. C'est un nectar qui chante les parfums les plus riches de papaye, lichis... et des plantes rares du Zinnkoepflé. À cela s'ajoute une tenue en bouche et au temps.



LORS D'UN PASSAGE EN ALSACE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS RENDRE VISITE ! UNE DÉGUSTATION VOUS SERA OFFERTE.

