

Cépage	cl	€uros TTC	Accords mets vins	Sucrosité	Description du vin
					
<i>Edelzwicker litre</i>	100cl	5.40	Idéal pour cuisiner, entrées crudités	4.9g/l	Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces.
Sylvaner 2019 <i>Médaille d'Argent Colmar</i>	75cl	5.40	Charcuteries, salades crudités	4.8g/l	Frais et léger avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant.
Sylvaner 2017 <i>Douceur d'Automne</i>	75cl	9.00	Apéritif, tartes et gâteaux aux fruits.	35.50g/l	Vin d'une grande finesse issue de raisins récoltés en surmaturité, il s'exprime par une douceur et un joli fruité tout en conservant une belle fraîcheur.
Pinot Blanc 2018	75cl	5.50	Charcuteries salées et fumées, entrées, fruits de mer	5.6g/l	Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples.
Muscat 2019	75cl	6.00	Apéritif, asperges, terrine de poisson	4.5g/l	Nez fruité d'une grande finesse, on retrouve le croquant du raisin en bouche qui vous guide sur une finale fraîche et délicate.
Riesling 2018	75cl	6.00	Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute	4.9g/l	Vin riche et frais au fruité subtil, un riesling typique qui révèle toute son harmonie en bouche avec des notes d'agrumes.
Riesling lieu dit <i>Pflanzler</i> 2019	75cl	6.60	Poissons en sauce, coq au Riesling, bouillabaisse...	4.6g/l	Vin issu du grand terroir <i>Pflanzler</i> (sablonneux caillouteux). Il se dénote par son ampleur et sa minéralité qui lui confère toute son harmonie au palais.
Pinot Gris 2019 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	6.95	Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés...	15g/l	Nez fin et fumé où se mêlent des arômes de sous bois. En bouche, il se distingue par son fin velouté et sa charpente corsée.
Pinot Gris 2017 <i>Prestige</i>	75cl	8.00	Apéritif, foie gras, dessert	53g/l	Un Pinot Gris surmûri, la bouche est riche et douce aux arômes de fruits exotiques. Un grand vin puissant et concentré.
Pinot Gris 2015 <i>Sélection de Grains Nobles Médaille d'Argent au Concours des Pinot Gris du Monde</i>	50cl	22.00	Apéritif, foie gras, dessert	130g/l	Ce grand liquoreux est dominé au nez par des notes de surmaturité et de concentration sur des arômes de miel et de fruits confits. La bouche est ample, suave, enivrante, se déployant sur des arômes d'une merveilleuse complexité. Cette puissance n'exclue ni précision ni une certaine fraîcheur qui vient affiner la structure. La finale se déploie sur une longueur remarquable.
Gewurztraminer 2017	75cl	6.75	Fromages forts, recettes exotiques, couscous...	15g/l	Vin puissant et corsé, il se distingue par son caractère épicé avec des notes de fruits mûrs. Un vin traditionnel qui ravira les amateurs de gewurztraminer gastronomique.
Gewurztraminer 2019 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	7.50	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	38g/l	Marqué par des arômes de coings et de fruits mûrs il présente en bouche une grande concentration et une harmonie parfaite. Une douceur et une fraîcheur qui s'associent à merveille.
Gewurztraminer 2017 <i>Vendanges Tardives</i>	75cl	17.50	Apéritif, dessert au chocolat, foie gras	69g/l	Vins avec un nez d'une concentration intense de fruits mûrs. Vinifié avec des raisins d'une qualité exceptionnelle, il dénote par son gras et sa rondeur voluptueuse qui exprime toute son élégance.
<b>Rosé de l'été 2020</b>	75cl	6.00	Grillades, couscous, pælla, salade d'été...	3.5g/l	Fruité et gouleyant, un rosé festif.
Pinot Noir 2019	75cl	6.50	Grillades, viande rouge, gibiers, volailles, recettes méditerranéennes	0.3g/l	D'une couleur rouge cerise, au nez de petits fruits rouges et sa bouche finement fondue. Il s'exprimera à température fraîche avec des grillades et à température ambiante avec les plats plus complexes (viandes, gibiers...)
<b>Crémant d'Alsace Brut</b>	75cl	7.50	Apéritif	8,6g/l	Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle.
<b>Crémant d'Alsace Brut Rosé</b>	75cl	7.50	Apéritif	12g/l	Vin pétillant rosé aux arômes fruités d'une grande finesse de bulle

