



Cépage	cl	€uros TTC	Accords mets vins	Sucrosité	Conseils de garde	Description du vin
<i>Sylvaner litre</i>	100cl	5.30	Idéal pour cuisiner	5,9g/l	2020	Simple et frais un vin de cuisine.
<i>Edelzwicker litre</i>	100cl	5.30	Idéal pour cuisiner, entrées crudités	4.9g/l	2020	Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces.
Sylvaner 2018	75cl	5.30	Charcuteries, salades crudités	4.6g/l	2025	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	2024	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 2017 <i>Médaille d'Argent Colmar</i>	75cl	5.40	Charcuteries salées et fumées, entrées, fruits de mer	5.6g/l	2020	Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples.
Muscat 2019	75cl	6.00	Apéritif, asperges, terrine de poisson	4.5g/l	2022	Nez fruité d'une grande finesse, on retrouve le croquant du raisin en bouche qui vous guide sur une finale fraîche et délicate.
Riesling 2017	75cl	6.00	Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute	5.3g/l	2019	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	6.50	Poissons en sauce, coq au Riesling, bouillabaisse...	4.6g/l	2026	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 2018 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	6.90	Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés...	18g/l	2023	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 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	2030	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	6.70	Fromages forts, recettes exotiques, couscous...	15g/l	2023	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 2018 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	7.45	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	58g/l	2024	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	2026	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.
Pinot Noir 2018	75cl	6.45	Grillades, viande rouge, gibiers, volailles, recettes méditerranéennes	0.3g/l	2024	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...)
Crémant d'Alsace Brut	75cl	7.45	Apéritif	8,6g/l	2020	Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle.
Crémant d'Alsace Brut Rosé	75cl	7.45	Apéritif	12g/l	2021	Vin pétillant rosé aux arômes fruités d'une grande finesse de bulle