

Cépage	cl	Euros TTC	Accords mets vins	Sucrosité	Conseils de garde	Description du vin
<i>Sylvaner litre</i>	100cl	4.90	Idéal pour cuisiner	5,9g/l	2020	Simple et frais un vin de cuisine.
<i>Edelzwicker litre</i>	100cl	4.90	Idéal pour cuisiner, entrées crudités	4.9g/l	2020	Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces.
Sylvaner 2015	75cl	4.90	Charcuteries, salades crudités	6.4g/l	2022	Frais et léger avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant.
Sylvaner 2016 <i>Douceur d'Automne</i> <i>Médaille d'Argent au Concours des Sylvaner du Monde</i>	75cl	10.00	Apéritif, tartes et gâteaux aux fruits.	40g/l	2023	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 2015 <i>Médaille d'Or Colmar</i>	75cl	5.10	Charcuteries salées et fumées, entrées, fruits de mer	3.4g/l	2020	Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples.
Muscats 2015	75cl	6.00	Apéritif, asperges, terrine de poisson	6.9g/l	2019	Nez fruité d'une grande finesse, on retrouve le croquant du raisin en bouche qui vous guide sur une finale fraîche et délicate.
Riesling 2015 <i>Médaille d'Or Colmar</i>	75cl	5.85	Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute	5.8g/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> 2015	75cl	6.20	Poissons en sauce, coq au Riesling, bouillabaisse...	8.4g/l	2022	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 2016 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	6.70	Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés...	15.9g/l	2021	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 2016 <i>Prestige</i>	75cl	8.00	Apéritif, foie gras, dessert	37g/l	2024	Un Pinot Gris surmûri, la bouche est riche et douce aux arômes de fruits exotiques. Un grand vin puissant et concentré.
Pinot Gris 2012 <i>Vendanges Tardives</i>	75cl	17.20	Apéritif, dessert au chocolat, foie gras	70g/l	2022	Un vin d'une grande concentration, vinifié avec des raisins récoltés fin novembre, il dénote par sa fraîcheur et sa rondeur voluptueuse.
Pinot Gris 2015 <i>Sélection de Grains Nobles</i> <i>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 2016	75cl	6.50	Fromages forts, recettes exotiques, couscous...	21g/l	2022	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 2016 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	7.20	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	32.4g/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 2015 <i>Prestige</i> <i>Coup de Cœur 3 étoiles au Guide Hachette 2018</i>	75cl	13.00	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	55.4g/l	2025	Un Gewurztraminer riche et concentré, aux arômes mielleux. Un vin puissant et expressif, un plaisir pour le palais des amateurs de vins liquoreux.
Gewurztraminer 2015 <i>Vendanges Tardives</i>	75cl	17.20	Apéritif, dessert au chocolat, foie gras	95g/l	2024	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 2015 <i>Médaille d'Argent Colmar</i>	75cl	6.20	Grillades, viande rouge, gibiers, volailles, recettes méditerranéennes	0.4g/l	2023	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	7.25	Apéritif	8,6g/l	2020	Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle.

