



| | Vin/Cépage | Millésime | Couleur | Parfums/arômes | Equilibre | Accords culinaires | Conservation Au 1/04/2016 |
|--|------------|-----------|---------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------|
|--|------------|-----------|---------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------|

Vins blancs secs/ dry : vins sans sucres résiduels perceptibles en fonction de leur acidité

| | | | | | | | |
|--|--|----------------|---|--|--|--|------------------|
| | Edelzwicker „G" | base 2013 | jaune clair | fruits mûrs, épices du gewurztraminer | arômes puissants, minéralité en finale | apéritif, viande, poissons | 2 ans |
| | Sylvaner Dionysiuskapelle | 2012 2013 | jaune clair jaune pâle, reflets verts | fruits secs, poivre fruits frais | souple, fondu légèreté, belle salinité fraîcheur | entrées, moules, escargots, charcuteries | 2 ans 3 ans |
| | Auxerrois Horn | 2014 | jaune clair | fumé, épicé | belle fraîcheur saline, amertume en finale | entrées, poissons court- bouillon, grillades | 2 ans |
| | Pinot Blanc Pinot Blanc | 2013 2014 Z | jaune pâle jaune clair | fruit jaune, fumé mirabelle | frais, croquant fermé, à aérer | kir, quiches, poissons entrées, poissons | 3 ans 3-5 ans |
| | Riesling | 2014 | jaune doré | fruit jaune | ample, équilibré, floral | cuisine Alsacienne, waedele, charcuteries | 3-5 ans |
| | Riesling Wolxheim | 2010 | jaune doré | pierre à fusil fruit jaune, épice | fondu, acidité fine minéral, frais | presskopf, baeckeoffe, choucroute, oursins,... | 7 ans |
| | Grand Cru Alt. de Wolxheim riesling | 2013 2010 | jaune pâle, reflets verts jaune clair | agrumes, minéral fruits secs, épices agrumes, épices | ample, acidité jeune très salin, très frais | fruits de mer, crustacés, poissons, viandes ... | 8 ans 10 ans |
| | Pinot Gris | 2012 2006 | or blanc doré | fumé, poivré, fumé, miellé | aérien, salin, frais onctueux, intense | poissons, plats relevés, fromages secs | 5 ans 3 ans |
| | Muscat réserve | 2014 | jaune pâle | aromates, épicé | finesse, jeune | apéritifs, légumes croquants, poisson cru | 4-5 ans |

Vins blancs légèrement moelleux / lightly smooth : sucres résiduels perceptibles suivant le palais de chacun (env. 7-15 gr/l)

| | | | | | | | |
|--|---------------------------|------|-------------|-------------------------|--|---|---------|
| | Auxerrois | 2015 | jaune clair | fruits secs et frais | souple, salin, jeunesse sucres résiduels du millésime | apéritifs, buffets, entrées composées | 3-5 ans |
| | Pinot Gris barriques | 2014 | jaune doré | fumé, ananas et coco | ample, puissant | viandes confites, plats épicés, fromages blues | 5 ans |
| | Gewurztraminer Réserve | 2013 | jaune pâle | confit, miel | jeunesse, marqué par les sucres résiduels | desserts de fruits, crèmes, fromages... | 6-8 ans |

Vins blancs moelleux : sucres résiduels présents, de 20 à 50 gr/l env.

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|------|------------|----------------------------|--|---|----------|
| | Gewurztraminer Cuvée non filtrée | 2014 | jaune doré | épices, pomelos confits | belle amertume saline, puissance aromatique | plats épicés, fromages puissants, desserts | 5-10 ans |
|--|-------------------------------------|------|------------|----------------------------|--|---|----------|

Vins blancs liquoreux : sucres résiduels élevés, de plus de 50 g/l

| | | | | | | | |
|--|--|--------------------|-------------|------------------------------------|---|---|----------|
| | Riesling Wolxheim Vendanges Tardiv. | 2009 | jaune clair | citronné | finesse, salinité | poissons/fruits, tajines | 8-10 ans |
| | Gewurztraminer Vendanges Tardiv. | 2012 | jaune doré | fruits exotiques compotés | gras, puissant, encore jeune | entrées et desserts composés, fromages,... | 8-10 ans |
| | Grand Cru Alt. de Wolxheim VT <small>gewurzt.</small> | 2011 | jaune clair | écorce d'orange confite, épices | complexité et intensité aromatiques | foies gras, desserts de fruits,... | + 10 ans |
| | Pinot gris sélection de G. N. | 2013 (75cl/50c) | jaune clair | raisins secs, confits, miel | sucrosité et salinité associées - jeunesse | foies gras, desserts de fruits, crèmes,... | + 10 ans |

Pinots noirs : 2013 ni filtrés, ni sulfités

| | | | | | | | |
|--|-------------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|---|---------|
| | Pinot Noir tradition | 2015 non filtré | rouge clair | griotte, framboise | léger, souple | grillades, tartes salées | 3 ans |
| | Pinot Noir fruit | 2014 | vermillon reflets bleus | merise | léger, ouvrir à température | charcuteries, tartes salées, viandes blanches | 3 ans |
| | Pinot Noir réserve | 2013 | rouge vermillon | cerise noire | Charnu, tanins jeunes, désaltérant | légumes secs, viandes poissons, | 3-5 ans |
| | Pinot Noir barriques | 2013 | carmin, reflets bleus | fruits rouges confits, épices | ample, puissant, tanins souples | petits gibiers, fromages crémeux, plats épicés | 5-7 ans |

Crémants *tradition momentanément épuisé*

| | | | | | | | |
|--|------------------------------|------|------------------------|-------------|---------------------------------------|------------------------------------|---|
| | Blanc de noir Brut Nature | 2012 | ambré, bulles fines | salin, fumé | acidité basse, neutre, désaltérant | apéritif, brunch, fruits de mer | * |
| | Chardonnay Brut Nature | | bulles fines | fruits secs | fondu, frais | réceptions, apéritifs | * |

Brut Nature : sans sucres ni sulfites ajoutés lors du dégorgement

La mention Z suivant le millésime indique que ce vin sans intrants œnologiques n'est ni filtré ni sulfité après fermentation.