

Notre fiche de dégustation du 01/01/2018 des millésimes à la vente
à compléter par vos appréciations – *en bleu, dernières bouteilles du millésime* –

Détail TTC Départ cave	Vin/Cépage	Millésime	Couleur	Parfums/arômes	Equilibre	Accords culinaires	Conservation Au 1/11/2017
---------------------------	------------	-----------	---------	----------------	-----------	--------------------	------------------------------

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

	„G“	Base : 2014	jaune clair	épicé, intense	arômes puissants, minéralité en finale	apéritif, viande, poissons, plats goûteux	2 ans
	Sylvaner Dionysiuskapelle	2013/14	jaune clair	fruits secs, poivre	souple, fondu légèreté, belle salinité	entrées, moules, escargots, charcuteries entrées	3 ans
	Auxerrois	épuisé	jaune clair	fruits secs	très salin, désaltérant		2-3 ans
	Auxerrois	épuisé	jaune clair	fumé, fruits secs	salé et légèrement tannique	apéritif, entrées légères : vapeur ...	2-3 ans
	Auxerrois Horn	2014	jaune clair	fumé, épicé	fraîcheur saline, amertume en finale	entrées, poissons court- bouillon, grillades	2 ans
	Wolxheim - riesling	2016 z	jaune doré	fruit jaune, épices	encore jeune, acidité fine, minéral, frais	presskopf, baeckeoffe, choucroute	5-7 ans
	Grand Cru Alt. de Wolxheim Riesling	2010 2015	jaune clair jaune clair reflets verts	agrumes, minéral épices, zeste d'agrumes, bergamote	très salé, très frais jeune, fermé, puissance et complexité	poissons, mets crus... plats relevés, crustacés, fromages,...	8 ans + 10 ans
	Pinot Gris	2016 z	or blanc jaune doré	fumé, poivré, noix fumé	puissant, gras ample	poissons, plats relevés, fromages secs	5 ans
	Pinot Gris Horn	2014	jaune orangé	agrumes, ananas, léger boisé	fraîcheur, puissance, salinité	plats relevés, poissons fumés/marinés	5 ans
	Gewurztraminer	2016	jaune clair	épicé, fruits exotiques	épicé, puissant et sec	plats relevés, tajines, sucrés-salés	5-7 ans
	Dionysiuskapelle Gewurzt	2016 Z	rose orangé	fruit à noyau, rose séchée, épices	salinité juteuse et tanins discrets	poissons grillés, ceviche relevé, porc caramel	3-5 ans
	Grand Cru Alt. de Wolxheim Muscat	2015 2016 Z	jaune pâle	cumin, fleur d'oranger,	sec, aérien, bouche intense, finale saline	poisson cru, cuisine fermentée, légumes croquants	10 ans
	Grand Cru Alt. de Wolxheim Gewurzt.	2014 2016 Z	jaune pâle, reflets or	épices, zeste d'agrumes	jeune, fermé, fraîcheur du millésime	poissons, plats épicés	10 ans

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

	Sylvaner réserve	épuisé	jaune clair	miellé, fruits secs, aromates	rondeur saline, va se fondre	entrées, foies gras, fromages	8 ans
	Pinot Gris Horn	2015	jaune clair	fruits secs	confit, salin	fromages, sucrés/salés	5 ans
	Grand Cru Alt. de Wolxheim Gewurztraminer	2015	jaune doré	épices, orange confite	jeune, ampleur du terroir	plats épicés, desserts chocolatés, fromages bleus	10 ans
	Pinot gris « J » élevage 30 mois	2012	jaune or	grué de cacao, fumé	ample, puissant	fromages puissants, desserts, volaille sauce	10 ans

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

	RieslingWolxheim Vendanges Tardiv.	2009	jaune clair	citronné, confit	finesse, salinité	poissons/fruits, tajines, fromage de chèvre	8-10 ans
	Gewurztraminer sélection de G. N.	2015 (75cl/50c)	jaune clair	letchi, sirop de fruits jaunes	sucres résiduels élevés, se fondent	desserts de fruits secs, chocolat, entrées riches	+ 10 ans
	Pinot gris sélection de G. N.	2013 (75cl/50c)	jaune clair	raisins secs, confits, miel	sucrosité et salinité fondues - fraîcheur	foies gras, desserts de fruits, crèmes,...	+ 10 ans

Pinots noirs : en vert, vins nature ni filtrés, ni sulfités

	Pinot Noir réserve S	2016 z	carmin sombre	kirsché / cerise noire	tanins présents, jeunesse- va se fondre	légumes, grillades, ...	5 ans
	Pinot Noir barriques	2014	vermillon sombre	quetsche, épices	tanins présents, fraîcheur du millésime	plats épicés, viandes goûteuses	5 ans

Crémant crémant Chardonnay, tradition et blanc de noir brut nature, ni dosés ni sulfités au dégorgeage

	Tradition	2013/2014	bulles fines	fruité	légère sucrosité résiduelle	apéritifs	Dégorgeage ts les 6 mois
	Chardonnay Brut Nature	2015z	bulles fines	fruits sec	fondu, frais puissant, acidité saline	réceptions, apéritifs	Dégorgeage ts les 6 mois
	Blanc de Noir Brut Nature	2015z	bulles sèches	brioché, sec	belle fraîcheur	brunch, apéritifs	Dégorgeage ts les 6 mois

Sauf indication contraire, tous les vins de cette liste sont certifiés biologiques. La mention Z suivant le millésime indique de plus que le vin sans intrants œnologiques n'est ni filtré ni sulfité après fermentation.