



| Détail TTC Départ cave | Vin/Cépage | Millésime | Couleur | Parfums/arômes | Equilibre | Accords culinaires | Conservation Au 1/02/2019 |
|---------------------------|------------|-----------|---------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------|
|---------------------------|------------|-----------|---------|----------------|-----------|--------------------|------------------------------|

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

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|--|---|-------------------|
| | Edelzwicker „G“ | 2018 z | jaune clair | épicé, intense | arômes puissants, finale fraîche | apéritif, viande, poissons, plats goûteux | 2 ans |
| | Pinot Blanc | 2017 z | jaune clair | fruit frais, croquant | oxydatif, désaltérant, léger | entrées, poissons | 3 ans |
| | Sylvaner D – vin de France | 2018 z | jaune | fruits macérés, herbes sèches | salin, poivré et frais, puissance du millésime | charcuteries, coquillages | 5-7 ans |
| | Horn Pinot Blanc | 2017 z | jaune clair | fruits jaunes | frais, salin, tendu | poissons, charcuteries | 8 ans |
| | Riesling | 2018 z | jaune clair | floral, fruit jaune | frais et salin, léger sucre résiduel | charcuteries, viandes, poissons,... | 5 ans |
| | Wolxheim riesling | 2018 z 2017 | jaune doré jaune clair | agrumes, épices fruit jaune | encore jeune, charnu minéral, frais, perlant | presskopf, baeckeffe, choucroute | 5-7 ans |
| | Rothstein riesling | 2018 z | jaune | floral, abricot sec | en dentelle, délicat | entrées, poissons grillés, crustacés | 5-7 ans |
| | Grand Cru Alt. de Wolxheim Riesling | 2010 2017 z | jaune clair reflets verts | agrumes, minéral épices, zeste | très salé, très frais puissance et complexité jeune, fermé | poissons, mets crus... plats relevés, crustacés, fromages,... | 8 ans + 10 ans |
| | Pinot Gris | 2017 z 2018 z | jaune doré | fumé, poivré, noix | frais et puissant, vers ample – léger perlant | poissons, plats relevés, fromages secs | 5 ans |
| | Pinot Gris M | 2017 z 2018 z | rose orangé | fruit juteux, fumé | tanins désaltérants | grillades, poissons fumés, charcuteries | 5 ans |
| | Horn Pinot Gris | 2014 | jaune orangé | agrumes, ananas, léger boisé | perlant, puissance, salinité – non filtré | plats relevés, poissons fumés/marinés | 5 ans |
| | Gewurztraminer | 2016 | jaune pâle | épicé, fleur/fruit exotique | gras, fraîcheur | cuisines aromatiques, viande blanche épicée | 3-5 ans |
| | Gewurztraminer Muschelkalk | 2016z 2018 z | jaune doré | épices, agrumes | amers profonds, puissance | cuisines orientales, viandes rouges | 8 ans |
| | Dionysiuskapelle Gewurzt | 2019 z | rose orangé | rose séchée, épices | salinité délicate et tanins discrets | poissons grillés, ceviche relevé, porc caramel | 5 ans |
| | Grand Cru Alt. de Wolxheim gew. | 2014 2018 z | jaune pâle, reflets or | épices, zeste d'orange, coriandre | fraîcheur épices, salin | poissons, plats épicés plats relevés, fromages | 10 ans |
| | Grand Cru Alt. de Wolxheim muscat | 2015 | jaune pâle | cumin, fleur d'oranger | sec, aérien, bouche intense, salin | poisson cru, légumes croquants | 10 ans |

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

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------|---------------|---------------------------|------------------------|---|--|--------|
| | Auxerrois | 2018 z | jaune clair | fumé, fruit jaune | Léger sucre réiduel, salin, acidité basse | entrées, crudités, apéritif | 5 ans |
| | Horn Auxerrois | 2018 z | jaune clair | fruits secs | frais, épicé s'ouvre sur le fruit | entrées, viandes, poissons | 5 ans |
| | Grand Cru Alt. de Wolxheim gew. | 2015 2018z | jaune pâle, reflets or | épices, zeste d'orange | épices, salin | plats épicés et relevés, fromages | 10 ans |
| | Pinot gris « J » élevage 30 mois | 2012z | 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

| | | | | | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------------|--|---|----------|
| | Pinot Gris surmaturité | 2015 | jaune clair | fruits secs, caramel | sucres résiduels 60 g/l va se fondre | desserts de fruits, fromages | + 10 ans |
| | Gewurztraminer cuvée surmat. | 2016 | jaune paille | fruits exotiques, agrumes | sucres résiduels 65 g/l jeunesse | fromages, desserts de fruits | +10 ans |
| | Gewurztraminer sélection de G. N. | 2015 (75cl/50c) | jaune clair | letchi, sirop de fruits jaunes | sucres résiduels élevés 160 g/l 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 :

| | | | | | | | |
|--|----------------------|--------|---------------------|------------------------|---|------------------------------------|--------|
| | Pinot noir | 2017 z | rouge clair | framboise, groseille | Acidité et tanins désaltérants, fruité | apéritif, grillades, poissons, ... | 4 ans |
| | Pinot Noir réserve | 2018 | carmin sombre | kirsché / cerise noire | tanins présents, jeunesse- va se fondre | légumes, grillades, ... | 10 ans |
| | Pinot Noir barriques | 2018 | vermillon sombre | quetsche, épices | tanins présents, tendres | plats épicés, viandes goûteuses | 7 ans |

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

| | | | | | | | |
|--|-----------------------|-----------|--------------|---------------|------------------------------|-----------|--------------------------|
| | Tradition Brut Nature | 2013/2014 | bulles fines | fruité, salin | léger, sans sucres résiduels | apéritifs | Dégorgeage ts les 6 mois |
|--|-----------------------|-----------|--------------|---------------|------------------------------|-----------|--------------------------|

Sauf indication contraire, tous les vins de cette liste sont certifiés en tant que vins biologiques.