

Les cépages AOC Alsace et AOC Alsace Grand Cru :

L'Edelzwicker : vin harmonieux, issu d'un panachage entre plusieurs cépages, il est parfait avec les entrées et en base de sauce.

H5C c'est un assemblage harmonieux de 5 cépages (Chasselas, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris et Muscat). Un vin fruité tout en finesse, le compagnon idéal pour vos entrées, crustacés, poissons et viandes blanches.

Tandem : une alliance entre Riesling et Pinot Gris. Aromatique, rond avec une belle pointe d'acidité, c'est un vin de gastronomie idéal avec les spécialités régionales alsaciennes, mais aussi poissons et viandes blanches.

Le Pinot Blanc : tendre et délicat, il allie fraîcheur et souplesse, il s'accorde à merveille avec la plupart des mets.

Le Riesling : Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse. Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons, les crustacés, es viandes blanches, les fromages frais et la choucroute. Disponible également en Grand Cru Kaefferkopf.

Le Muscat : fruit inimitable, il donne la sensation de croquer des raisins frais et agrémenté avec talent, apéritifs, les plats à base d'œufs et surtout les asperges.

Le Pinot Gris : il développe une opulence et une saveur caractéristique. Charpenté, long et rond en bouche, il est excellent avec le foie gras, les viandes blanches et les abats.

Le Gewurztraminer : corsé et charpenté, il développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Puissant et séducteur, il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, les fromages forts (munster...), les desserts ou tout simplement à déguster avec des amis pour un moment convivial. Disponible en Grand Cru Kaefferkopf et « Vendanges tardives ».

Le Pinot Noir Granit : le seul cépage à produire un vin rosé de couleur foncée dont le fruit évoque les fruits rouges (cerise, fraise...). Ce Pinot Noir est issu d'un plateau granitique sur les hauteurs d'Ammerschwahr Il déploie toute son originalité avec les charcuteries, fromages, viandes rouges, gibier et la cuisine méditerranéenne.

Le Crémant d'Alsace : finement pétillant ; il apportera une touche festive à vos apéritifs et vins d'honneur.

Le crémant d'Alsace Rosé : une robe joliment saumonée, des notes de fruits rouges ainsi qu'une fraîcheur éclatante. Il sera le compagnon idéal de l'apéritif et des desserts aux fruits.

Le Grand Cru Kaefferkopf : Ce terroir produit des vins élégants, harmonieux et d'une grande finesse. C'est l'expression des Vins d'Alsace dans toute sa beauté.

Les Vendanges Tardives : ce vin est produit à partir du cépage Gewurztraminer dont les grappes sont arrivées en surmaturation. Il est moelleux et liquoreux et se déguste avec le foie gras, les desserts ou tel quel pour en apprécier toute la saveur.

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi : 8h30 à 11h45 et de 13h30 à 18h30

Le samedi : 8h30 à 11h45 et 13h30 à 18h. Dimanche matin sur rendez-vous uniquement