

Vins d'Alsace

PAUL  FAHRER

3, place de la mairie 67600 ORSCHWILLER FRANCE  
tél. 03 88 92 86 57 / fax 03 88 92 20 41 / [vins@paulfahrer.fr](mailto:vins@paulfahrer.fr) / paulfahrer.fr

Prix des vins expédiés en France ( sauf Corse ) à partir du 1er mai 2022

Participation aux frais de port: 15€

Liste des vins

Nouveauté : Pétillant naturel !

VIN DE FRANCE *Un petit coucou* **9,30**

Légèrement pétillant, désaltérant et original, pour l'apéritif et accompagner des salades

Les Crémant d'Alsace

BLANC BRUT *Le classique* **7,90**

Magnum **19,50**

BLANC DE NOIRS BRUT *Nouvelle cuvée* **9,30**

PINOT GRIS BRUT *Nouvelle cuvée* **8,80**

ROSE BRUT *Nouvelle cuvée* **8,30**

Les vins rouges d'Alsace

PINOT NOIR 2020 *Les merisiers* **7,90**

PINOT NOIR 2020 *Vinifié en barriques* **10,00**

2020 Magnum **22,00**

Les blancs secs d'Alsace

EDELZWICKER 2020 *Vin de soif* 100 cl **4,90**

PINOT BLANC 2020 *Les marguerites* **5,90**

RIESLING 2020 *Les aubépines* **7,10**

PINOT GRIS 2017 *Les frènes* **8,00**

PINOT GRIS 2019 *Les châtaigniers* **8,80**

\*\* Guide HACHETTE DES VINS 2022

Les blancs demi-secs

SYLVANER 2015 *Vieilles vignes plantées en 1976* **7,20**

RIESLING 2020 *Vieilles vignes* **7,60**

PINOT GRIS 2018 *Les frènes* **7,9**

Les blancs moelleux

GEWURZTRAMINER 2020 *Coteaux du Haut-Koenigsbourg* **9,20**

Les vendanges tardives et sélection de grains nobles

PINOT GRIS 2015 *Vendange tardive* **20,00** **35,00**

PINOT GRIS 2018 *Vendange tardive* 50 cL **13,00** **23,50**

RIESLING 2019 *Vendange tardive* **17,00** **32,00**

PINOT GRIS 2017 *Sélection de grains nobles* **24,00** **39,00**

lot de 2 bts



## Les crémants d'Alsace

BLANC BRUT *Le classique*

Floral, pêche blanche et une touche minéral au nez attaque ronde avec des notes de sureau. Apéritif, réception, fêtes.

BLANC DE NOIRS BRUT *Nouvelle cuvée*

Ouvert, minéral et tendu, du caractère ! Apéritif et fruits de mer.

PINOT GRIS BRUT *Nouvelle cuvée*

Fruité, expressif, attaque ronde sur des notes de nectarines. Finale fraîche et gourmande.

ROSE BRUT *Nouvelle cuvée*

Aux arômes discret de cassis et de griotte, pour accompagner le saumon fumé et les desserts.

## Les rouges d'Alsace

PINOT NOIR 2020 *Les merisiers*

Robe très intense, nez cassis, bouche concentrée aux notes épicées. Garde et bon jusqu'en 2026

PINOT NOIR 2020 *Vinifié en barriques*

Notes de mûrs et discrètement de cassis, tanins ronds et soyeux. Pour les gigots ou des viandes grillée. Bon de 2022-28

## Les blancs secs d'Alsace

EDELZWICKER 2020 *Vin de soif*

Ouvert, fruité, vin plaisant et équilibré. Bon jusqu'en 2023

PINOT BLANC 2020 *Les marguerites*

Discret, notes minérales, frais et vif avec des notes florales. Bon jusqu'en 2023-24

RIESLING 2020 *Les aubépines*

Notes minérales au nez et en bouche. Capiteux et vif. Vin sec, à aérer avant de servir. Bon de 2021 à 2025

PINOT GRIS 2017 *Les frênes*

Nez fumé ouvert, bouche puissante, belle finale persistante. Avec des pâtes ou des terrines . Bon jusqu'en 2026

PINOT GRIS 2019 *Les châtaigniers*

Ouvert, légères notes de brioche grillée, bouche ample et fraîche. Avec une omelette aux champignons. Bon 2020-26

## Les blancs demi-secs d'Alsace

SYLVANER 2015 *Vieilles vignes plantées en 1976*

Nez ouvert de mirabelle mûre. Rond en bouche avec une note poivrée. Pour la blanquette. Bon de 2018-21

RIESLING 2020 *Vieilles vignes*

Nez ouvert, agrumes, riche et frais, pour les poissons en sauce. Bon de 2021 à 2026

PINOT GRIS 2018 *Les frênes*

Nez fruité, attaque gourmande avec une belle longueur. Apéritif, viandes blanches. Bon de 2020 à 2026

## Le blanc moelleux d'Alsace

GEWURZTRAMINER 2020 *Coteaux du Haut-Koenigsbourg* APPELLATION COMMUNALE

Expressif sur des notes florales et de fruits exotiques. Belle persistance aromatique. Bon de 2022 à 2026

## Les vendanges tardives et sélection de grains nobles

PINOT GRIS 2015 *Vendange tardive*

Aux notes de miel, subtil. Très joli avec le foie gras. Sucre résiduel=72g/L. Bon jusqu'en 2025.

PINOT GRIS 2018 *Vendange tardive* 50 cL

Notes de noisettes grillées, fruit confit. Riche et persistant Sucre résiduel= 98 g/L. Bon jusqu'en 2027

RIESLING 2019 *Vendange tardive*

Citron confit, concentré, finale sur la fraîcheur. Sucre résiduel= 68 g/L Bon jusqu'en 2025-28

PINOT GRIS 2017 *Sélection de grains nobles* 50 cL

Raisins de Corinthe, miel, très concentré et long en bouche. Sucre résiduel=122g/L Bon jusqu'en 2020-29

## Notre pétillant naturel !!

VIN DE FRANCE *Un petit coucou*

Légèrement pétillant, désaltérant et original, pour l'apéritif et accompagner des salades