

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 / paulfahrer.fr

Prix des vins expédiés en France (sauf Corse) à partir du 1er novembre 2019
Participation aux frais de port: 15€

Liste des vins

Les créchants d'Alsace

BLANC	BRUT	<i>Le classique</i>	7,60
PINOT GRIS *	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	8,60
ROSE	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	8,00

Les vins rouges et rosés

ROSE D'ALSACE	2017	<i>Nouvelle cuvée</i>	6,20
PINOT NOIR	2018	<i>Les merisiers</i>	7,70
PINOT NOIR	2018	<i>Vinifié en barriques</i>	10,00

Les vins de soif

SYLVANER	2017		100 cl	4,70
EDELZWICKER	2017		100 cl	4,70

Les blancs secs

PINOT BLANC	2018	<i>Les marguerites</i>	5,50
RIESLING	2014	<i>Les aubépines</i>	7,00
RIESLING	2017	<i>Vieilles vignes</i>	7,20
PINOT GRIS	2017	<i>Les châtaigniers</i>	8,80
MUSCAT	2018	<i>Les acacias</i>	7,10
VINI ALBI NOBILIS	2017	<i>« Gutenberg »</i>	12,00

Les blancs demi-secs et moelleux

SYLVANER	2015	<i>Vieilles vignes plantées en 1976</i>	7,00
PINOT GRIS	2016	<i>Les frènes</i>	7,70
PINOT GRIS	2015	<i>Vieilles vignes</i>	7,90
GEWURZTRAMINER *	2016	<i>Coteaux du Haut-Koenigsbourg</i>	8,80

Les vendanges tardives et sélection de grains nobles

PINOT GRIS	2015	<i>Vendange tardive</i>	20,00	lot de 2 bts	35,00
GEWURZTRAMINER	2017	<i>Vendange tardive</i>	21,00		37,00
PINOT GRIS	2017	<i>Sélection de grains nobles</i>	24,00		39,00

* Prix d'excellence de la Confrérie Haut-Koenigsbourg

En savoir plus...

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.
- 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 rosés et rouges

- ROSE D'ALSACE 2017
Rosé pâle, nez de grenadine, bouche fruité et puissante. Avec des grillades, des salades. Vin sec. Bon jusqu'en 2020-22
- PINOT NOIR 2018 *Les merisiers*
Robe intense, nez très cerise noire, bouche concentrée aux notes de cassis. Garde et bon jusqu'en 2025
- PINOT NOIR 2018 *Vinifié en barriques*
Notes de mûres et d'épices, tanins ronds et soyeux. Pour les gigots ou une côte de boeuf grillée. Bon de 2019-2026

Les vins de soif

- SYLVANER 2017 Minéral avec une note poivrée en bouche, désaltérant
- EDELZWICKER 2017 Discrètement parfumé, vin léger et frais en bouche.

Les blancs secs

- PINOT BLANC 2018 *Les marguerites*
Ouvert, notes de nectarine et de pêche, attaque ronde et finale aromatique, plaisant. Bon jusqu'en 2022
- RIESLING 2014 *Les aubépines*
Nez minéral, attaque pierre à fusil. Pour les fruits de mers, les poissons. Bon de 2017 jusqu'en 2022
- RIESLING 2017 *Vieilles vignes*
Nez ouvert, notes minérales, en bouche attaque franche, idéal avec les fruits de mer. Bon de 2019 à 2024
- PINOT GRIS 2017 *Les châtaigniers*
Nez ouvert sur des notes boisées et de toastées. Bouche ample. Avec une poêlée de champignons. De 2018 à 2024
- MUSCAT 2018 *Les acacias*
Nez floral et fin, croquant et aromatique en bouche. Avec les asperges, ou à l'apéritif. Bon jusqu'en 2023
- VINI ALBI NOBILIS 2017 « *Gutenberg* »
Nez discret de tabac blond avec une pointe florale, droit en bouche. A garder 1 à 2 ans, bon jusqu'en 2025

Les blancs demi-secs et moelleux

- 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
- PINOT GRIS 2016 *Les frênes*
Nez floral complétée par des arômes de nectarine, ample, gras, équilibré. Viandes blanches. A boire de 2018-2024
- PINOT GRIS 2015 *Vieilles vignes*
Nez ouvert sur notes fumées et de noisettes grillées, bouche suave et riche. Pour l'apéritif, foie gras. A boire de 2018-22
- GEWURZTRAMINER 2016 *Coteaux du Haut-Koenigsbourg* APPELLATION COMMUNALE
Expressif sur des notes de fruits exotiques. Fin et belle persistance aromatique. Bon de 2017 à 2024

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.
- GEWURZTRAMINER 2017 *Vendange tardive*
Miel de fleurs, fruité, doux avec une finale agréable. Sucre résiduel=80g/L. Bon de 2019 à 2025
- 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