

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 octobre 2018

Participation aux frais de port: 15€

Liste des vins

Les créments d'Alsace

BLANC	BRUT	<i>Le classique</i>	7,40
PINOT GRIS	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	8,40
ROSE	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	7,80

Les vins rouges et rosés

ROSE D'ALSACE	2017	<i>Nouvelle cuvée</i>	6,20
PINOT NOIR	2017	<i>Les merisiers</i>	7,60
PINOT NOIR	2017	<i>Vinifié en barriques</i>	9,80

Les vins de soif

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

Les blancs secs

PINOT BLANC *	2016	<i>Les marguerites</i>	5,40
RIESLING	2014	<i>Les aubépines</i>	6,90
RIESLING	2015	<i>Les aubépines</i>	6,90
RIESLING	2015	<i>Vieilles vignes</i>	7,00
PINOT GRIS	2017	<i>Les châtaigniers</i>	8,00
MUSCAT	2015	<i>Les acacias</i>	6,80
VINI ALBI NOBILIS	2017	<i>« Gutenberg »</i>	12,00

Les blancs demi-secs et moelleux

SYLVANER	2015	<i>Vieilles vignes plantées en 1976</i>	6,90
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	2007	<i>Vendange tardive</i>	20,00	lot de 2 bts	35,00
GEWURZTRAMINER	2014	<i>Vendange tardive</i>	50 cl	13,00	24,00
GEWURZTRAMINER	2015	<i>Vendange tardive</i>		20,00	36,00
GEWURZTRAMINER	2011	<i>Sélection de grains nobles</i>	50 cl	24,00	40,00

Les colis cadeaux

CREMANTS	2 blancs, 1 rosé	24,00
	1 blanc, 1 blanc de noirs, 1 rosé	25,00
VENDANGES TARDIVES	1 gewurztraminer 2015, 1 pinot gris 2007	35,50

• Prix d'excellence de la Confrérie Haut-Koenigsbourg

CONDITIONS DE VENTE

Frais de port OFFERTS pour toute commande de plus de 300 €
Remises: 3% pour toute commande de plus de 450 €
6% pour toute commande de plus de 600 €

Ces prix s'entendent toutes taxes comprises

En cas de rupture de stock de vin dans un millésime donné, nous nous engageons à vous fournir le même cépage au millésime suivant.

Conditionnement : en cartons de 6 ou 12 bouteilles

Réception des colis: en cas de perte ou d'avarie, veuillez annoter le bordereau de livraison du transporteur puis contactez-nous.

En cas de non réception de votre commande dans les 10 jours, veuillez nous contacter.

Paiement: à la commande par Chèque, virement, ou CB (paiement sécurisé avec un lien par mail ou numéro de téléphone portable)

référence bancaire: Crédit Agricole Alsace Vosges IBAN FR76 1720 6000 3146 0622 6201 069

BIC AGRIFRPP872

Mode de paiement: chèque virement carte bancaire

Votre adresse: Nom Prénom
 N° Rue
 Code postal Ville
 Téléphone e-mail:

Adresse de livraison si différente :

Nom Prénom
N° Rue
Code postal Ville
Téléphone e-mail:

Votre correspondance:

Parainnage: Notez ici les coordonnées de votre filleul. Pour toute commande de celui-ci, hors frais de port, supérieure à 50€, le parrain et le filleul recevront un avoir d'une bouteille gratuite. (offre non cumulable)

Nom Prénom
N° Rue
Code postal Ville
Téléphone e-mail:

En savoir plus...

Les crémants d'Alsace

BLANC	BRUT	<i>Le classique</i>	
Floral, pêche blanche et une touche minéral au nez attaque ronde avec des notes de sureau. Apéritif, réception, fêtes.			
PINOT GRIS	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	
Fruité, expressif, attaque ronde sur des notes de nectarines. Finale fraîche et gourmande.			
ROSE	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	
Aux arômes discret de cassis et de griotte, pour accompagner le saumon fumé et les desserts.			

Les rosés et rouges

ROSE D'ALSACE	2017	<i>Nouveauté</i>	
Rosé pâle, nez de grenadine, bouche fruitée et puissante. Avec des grillades, des salades. Vin sec. Bon jusqu'en 2020-22			
PINOT NOIR	2017	<i>Les merisiers</i>	
Robe intense, nez cerise noire, bouche ample et concentrée aux notes de cassis. Garde et bon jusqu'en 2023			
PINOT NOIR	2017	<i>Vinifié en barriques</i>	
Notes de torréfaction, tanins ronds et soyeux. Pour les gigots ou une côte de boeuf grillée. Bon de 2018-2024			

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 *	2016	<i>Les marguerites</i>	
Ouvert, notes de nectarine, attaque ronde et finale fraîche et aromatique, plaisant. Bon jusqu'en 2020			
RIESLING	2014	<i>Les aubépines</i>	
Nez marqué par des notes de kumquat. Attaque minérale et fraîche. A garder un à deux ans, optimal 2020-2022			
RIESLING	2015	<i>Les aubépines</i>	
Nez minéral, encore retenu, attaque pierre à fusil. Pour les fruits de mers, les poissons. Bon de 2017 jusqu'en 2022			
RIESLING	2015	<i>Vieilles vignes</i>	
Nez ouvert, nectarine et agrumes, en bouche attaque ronde et fruitée, avec des viandes blanches. Bon de 2016 à 2020			
PINOT GRIS	2017	<i>Les châtaigniers</i>	<i>Nouveauté</i>
Nez ouvert sur des notes boisées et de toastées. Bouche ample. Avec une poêlée de champignons. De 2018 à 2024			
MUSCAT	2015	<i>Les acacias</i>	
Nez expressif de raisin, croquant et aromatique en bouche. Avec les asperges, ou à l'apéritif. Bon jusqu'en 2019			
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	<i>Vieilles vignes plantées en 1976</i>	
Nez ouvert de mirabelle mûre. Rond en bouche avec une note poivrée. Pour la blanquette. Bon de 2018-21			
PINOT GRIS	2016	<i>Les frênes</i>	
Nez floral complétée par des arômes de nectarine, ample, gras, équilibré. Viandes blanches. A boire de 2018-2024			
PINOT GRIS	2015	<i>Vieilles vignes</i>	
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	<i>Coteaux du Haut-Koenigsbourg</i>	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 2007 *Vendange tardive*

Aux notes de miel, subtil. Très joli avec le foie gras. Sucre résiduel=61g/L. Bon jusqu'en 2020.

GEWURZTRAMINER 2014 *Vendange tardive*

Miel de fleurs, raisins secs, fruits exotiques, touche épicée en bouche. Sucre résiduel=78g/L. Bon jusqu'en 2025

GEWURZTRAMINER 2015 *Vendange tardive*

Fruits confits. Gras en attaque puis notes de miel et d'épices Sucre résiduel=68g/L Bon jusqu'en 2025

GEWURZTRAMINER 2011 *Sélection de grains nobles*

Suave et fin. Un nectar... pour les beaux moments. Sucre résiduel=115g/L. Bon jusqu'en 2025.