

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@paulfahrre.fr / paulfahrre.fr

Prix des vins expédiés en France (sauf Corse) à partir du 1er décembre 2020
Participation aux frais de port: 15€

Liste des vins

Les crémants d'Alsace

BLANC	BRUT	<i>Le classique</i>		7,70
			Magnum	19,50
BLANC DE NOIRS	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>		9,00
PINOT GRIS	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>		8,80
ROSE	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>		8,10

Les vins rouges et rosés

ROSE D'ALSACE	2017	<i>Nouvelle cuvée</i>		6,30
PINOT NOIR	2018	<i>Les merisiers</i>		7,70
PINOT NOIR	2019	<i>Vinifié en barriques</i>		10,00
	2018		Magnum	21,50

Vin de soif

EDELZWICKER	2018		100 cl	4,80
-------------	------	--	--------	------

Les blancs secs d'Alsace

PINOT BLANC	2018	<i>Les marguerites</i>	100 cl	5,80
RIESLING	2017	<i>Les aubépines</i>		7,00
RIESLING	2017	<i>Vieilles vignes</i>		7,50
PINOT GRIS	2017	<i>Les frènes</i>		8,00
PINOT GRIS	2019	<i>Les châtaigniers</i>		8,80
MUSCAT	2018	<i>Les acacias</i>		7,20
VINI ALBI NOBILIS	2017	<i>« Gutenberg »</i>		12,00

Les blancs demi-secs et moelleux

SYLVANER	2015	<i>Vieilles vignes plantées en 1976</i>		7,20
PINOT GRIS	2018	<i>Les frènes</i>		7,70
PINOT GRIS	2018	<i>Vieilles vignes *</i>		8,00
		* Guide HACHETTE DES VINS 2021		
GEWURZTRAMINER	2018	<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	2018	<i>Vendange tardive</i>	21,00	37,00
PINOT GRIS	2017	<i>Sélection de grains nobles</i>	24,00	39,00

* Sigille Confrérie Saint-Etienne

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:

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, notes de fruits à noyau, crémeux en bouche et gras. 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 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 2019 *Vinifié en barriques*
Notes de cassis et d'épices, tanins ronds et soyeux. Pour les gigots ou une côte de boeuf grillée. Bon de 2020-2028

Les vins de soif

EDELZWICKER 2018 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 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

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 2018 *Les frênes*
Nez fruité, attaque gourmande avec une belle longueur. Apéritif, viandes blanches. Bon de 2020 à 2026

PINOT GRIS 2018 *Vieilles vignes*
Ouvert sur des arômes de fruits compotés, rond et gras en bouche. Avec de la dinde, les fromages. Bon jusqu'en 2023.

GEWURZTRAMINER 2018 *Coteaux du Haut-Koenigsbourg* APPELLATION COMMUNALE
Expressif sur des notes de fruits exotiques. Riche et belle persistance aromatique. Bon de 2020 à 2025

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 2018 *Vendange tardive*

Fruits surmûris, miel de fleurs, gourmand en bouche. Sucre résiduel= 80g/L Bon de 2020 à 2026

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