

*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 novembre 2022**

**Participation aux frais de port: 15€**

Liste des vins

Nouveauté : Pétillant naturel !

VIN DE FRANCE	<i>Un petit coucou</i>	<b>9,30</b>	<b>49,00</b> les 6 bouteilles
---------------	------------------------	-------------	-------------------------------

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

Les Crémant d'Alsace

BLANC	BRUT	<i>Le classique</i>	<b>7,90</b>	
				Magnum <b>19,50</b>
BLANC DE NOIRS	EXTRA BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	<b>9,30</b>	
PINOT GRIS	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	<b>9,00</b>	
ROSE	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	<b>8,60</b>	

Les vins rouges d'Alsace

PINOT NOIR	2021	<i>Les merisiers</i>	<b>7,90</b>	
PINOT NOIR	2021	<i>Vinifié en barriques</i>	<b>10,30</b>	
	2020			Magnum <b>22,00</b>

Les blancs secs d'Alsace

EDELZWICKER	2021	<i>Vin de soif</i>	<b>5,10</b>	100 cl
PINOT BLANC	2020	<i>Les marguerites</i>	<b>5,90</b>	
RIESLING	2021	<i>Les aubépines</i>	<b>7,40</b>	
PINOT GRIS	2017	<i>Les frères</i>	<b>8,00</b>	
PINOT GRIS	2020	<i>Les châtaigniers</i>	<b>8,80</b>	
GEWURZTRAMINER	2020	RESERVE	<b>10,00</b>	

Les blancs demi-secs

RIESLING	2020	<i>Vieilles vignes</i>	<b>7,60</b>	
PINOT GRIS	2018	<i>Les frères</i>	<b>7,90</b>	

Les blancs moelleux

GEWURZTRAMINER	2020	<i>Vieilles vignes</i>	<b>9,00</b>	
GEWURZTRAMINER	2020	<i>Coteaux du Haut-Koenigsbourg</i>	<b>9,20</b>	

Les vendanges tardives et sélection de grains nobles

PINOT GRIS	2018	<i>Vendange tardive</i>	50 cL	<b>13,00</b>	<b>23,50</b>
RIESLING	2019	<i>Vendange tardive</i>		<b>17,00</b>	<b>32,00</b>
PINOT GRIS	2017	<i>Sélection de grains nobles</i>	50 cL	<b>24,00</b>	<b>39,00</b>

## 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:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 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 2021 *Les merisiers*

Robe rubis foncé, nez mûr, bouche aux notes épicées, tanins fondus. Garde et bon jusqu'en 2027

PINOT NOIR 2021 *Vinifié en barriques*

Robe rubis, nez cassis et mûr, bouche aux notes épicées. Garde et bon jusqu'en 2027

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 2021 *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 2021 *Les aubépines*

Discret, notes de citron pressé, frais et équilibré pour tous les poissons et fruits de mer. Bon de 2022 à 2026

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 2020 *Les châtaigniers*

Ouvert, notes de torréfaction, bouche ample et riche. Avec une omelette aux champignons. Bon 2022-27

GEWURZTRAMINER 2020 *RESERVE*

Notes aromatiques fines, floral, rond et frais en bouche. Avec les cuisines asiatiques et gastronomiques. Bon 2022-2029

## Les blancs demi-secs d'Alsace

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 *Vieilles vignes*

Très expressif, rond et belle intensité aromatique en bouche. Apéritifs, fromages et desserts. Bon de 2022 à 2026

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 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