



TTC Dép. cave	Vin/Cépage	Millésime	Couleur	Parfums/arômes	Equilibre	Accords culinaires	Conservation Au 01/12/2011
------------------	------------	-----------	---------	----------------	-----------	--------------------	-------------------------------

Vins blancs secs : vins sans sucres résiduels perceptibles en fonction de leur acidité

	Edelzwicker „G“	base 2009	jaune clair	fruits mûrs, épices du gewurztraminer	fraîcheur, minéralité, arômes	apéritif, viande, poissons	2 ans
	Sylvaner Dionysiuskapelle	2010	jaune pâle, reflets verts	fumé, minéral	légèreté, belle salinité	entrées, moules, escargots, charcuteries	3 ans
	Sylvaner Horn	2010	jaune pâle	bois de cassis, épicé	sec, frais	terrines de poisson, fruits de mer	3-5 ans
	Auxerrois	Biennal 2007	jaune clair jaune clair	léger fumé	minéralité	entrées, poissons court- bouillon, grillades	3 ans
	Pinot Blanc	2010	jaune pâle	fruit jaune, noisette	frais, croquant	kir, quiches, poissons,	3-5 ans
	Riesling Wolxheim	2009	jaune clair	fumé, fruits mûrs	intensité, gras	presskopf, baeckeffe, choucroute,...	3-5 ans
	Riesling Rothstein	2009 2010	jaune clair	fleurs blanches floral, croquant	fraîcheur, minéralité salin	crustacés, grillades, poissons	3 - 5 ans
	Riesling G. Cru Alt. de Wolxheim	2008 2009 2005	jaune pâle, reflets verts	agrumes, minéral, raisin frais	jeune, complexe, intense réglié, ample	fruits de mer, crustacés, poissons, viandes blanches, champignons,..	+ 10 ans
	Muscat d'Alsace	Biennal	jaune pâle	épicé et musqué, bergamotte	sec, gras et fraîcheur	apéritif, plats épicés	3 - 5 ans
	Pinot Gris	2009	or blanc	fumé, sec	puissance du millésime, gras	gibiers, poissons en sauce	3 - 5 ans

Vins blancs légèrement moelleux : sucres résiduels perceptibles suivant le « palais » de chacun (env. 7-15 g)

	Pinot Gris	2010 2009	or blanc	fumé, croquant fumé, fruits secs	Aérien, salin puissant, fruité	apéritif, poissons plats relevés	5 ans 5 ans
	Gewurztraminer Alt. de Wolxheim	2010 2009	jaune clair jaune pâle	poivré, épicé, letchi épicé	encore jeune gras, puissant	gastronomie, fromages corsés	8-10 ans

Vins blancs moelleux : sucres résiduels peu élevés, de 20 à 50 gr/l env. sylvaner Horn et pinot gris Horn 2011 à venir début 2012

	Pinot gris Horn cuvée		jaune doré	fruits secs, caramel	Puissant, fondu		
	Gewurztraminer	2010	jaune doré	leetchi, mangue	surmaturité et fraîcheur	réception, desserts	6-8 ans
	Cuvée du 26 décembre 2008	2008	jaune doré	raisins macérés, truffe, tourbé	intensité aromatique, puissance	munster, bleus, digestif,	+ 10 ans

Vins blancs liquoreux : sucres résiduels élevés, de plus de 50g/l

	Pinot Gris Vendanges Tardiv.	2007	jaune clair	fruits secs, noisette, miel	finesse, salinité	foies gras, desserts aux fruits	8-10 ans
	Riesling Wolxheim Vendanges Tardiv.	2007	jaune clair	pâte de fruit, coing,	croquant, gras	viandes blanches/fruits secs, foies gras poêlés	8-10 ans
	Riesling Wolxheim Vendanges Tardiv.	2009	jaune clair	citronné	finesse, salinité	poissons/fruits, tajines	8-10 ans
	Riesling Gcru AW Vendanges Tardiv.	2007	jaune clair	agrumes confit, bergamotte, épices	complexité, intensité encore jeune	Entrées et desserts composés, fromages secs	8-10 ans
	Pinot gris Sél° de Grains Nobles	2002 50 / 75 cl	jaune paille	caramel, fumé, fruits confits	acidité fine, sucre fondu	foies gras poêlés, crèmes brûlées	3-5 ans
	Gewurztraminer Sél° de Grains Nobles	2007 50 cl	jaune clair	fruits exotiques, truffe, épices	intensité aromatique, richesse et densité	entrées de foies gras, desserts composés	8-10 ans

Pinots noirs

	Pinot Noir - tradition	2009	rouge clair	griotte, groseille	fraîcheur, sans tanins	servir frais charcuteries, poissons, tartes salées	2 ans
	Pinot Noir - rouge	2008	rouge violon	quetsche	léger, tanins jeunes	viandes grillées, plats épicés	3 ans
	Pinot Noir Réserve somm.	2009	vermillon, reflets bleus	cerise noire	intense, nature, beaux tanins souples	Entrées, viandes rouges,	5 ans
	Pinot Noir barriques somm.	2010	vermillon	fruits rouges confits, épices, boisé	puissant, tanins souples 2010 croquant, plus léger	petits gibiers, fromages crémeux,...	5 ans

Crémants

(* stockés sur lattes par nos soins avant dégorgement tous les 6 mois)

	Tradition	2007/08	jaune clair	fruits sec,	brut, belle fraîcheur	mixte : repas et réception	*
	Chardonnay	2008	jaune clair	fruits mûrs	brut, léger moelleux	réception	*
	Blanc de Noir	2008	ambré, bulles fines	beurré, légèrement cacaoté	extra brut	apéritif, buffets sucrés salés, huîtres	*