

## LE BONHEUR AU QUOTIDIEN

Ces vins sont réservés à la dégustation quotidienne. Ils sont frais, fruités, simples et accompagnent parfaitement vos repas quotidiens avec leur particularité régionale.

	Liter	€
<b>1.</b> 2016 <b>Sylvaner</b> sec <i>Alc. 12,0 A 6,2 SR 6,5</i>	1,0	<b>3,80</b>
<b>2.</b> 2016 <b>Riesling</b> sec <i>Alc. 12,0 A 7,9 SR 8,9</i>	1,0	<b>4,10</b>
<b>3.</b> 2016 <b>Riesling</b> demi-sec <i>Alc. 11,3 A 7,3 SR 17,0</i>	1,0	<b>4,10</b>
<b>4.</b> 2016 <b>Kerner</b> demi-sec <i>Alc. 11,0 A 7,0 SR 14,0</i>	1,0	<b>3,80</b>
<b>5.</b> 201 <b>Müller-Thurgau</b> demi-sec <i>Alc. 11,0 A 6,0 SR 12,0</i>	1,0	<b>3,80</b>
<b>6.</b> 2016 <b>Scheurebe</b> moelleux <i>Alc. 10,3 A 7,0 SR 19,0</i>	1,0	<b>3,80</b>
<b>7.</b> 2016 <b>Portugais rosé</b> demi sec <i>Alc. 11,0 A 6,0 SR 18,2</i>	1,0	<b>4,10</b>
<b>8.</b> 2015 <b>Portugais rouge</b> sec <i>Alc. 12 A 5,0 SR 4,3</i>	1,0	<b>4,10</b>
<b>9.</b> 2015 <b>Portugais rouge</b> moelleux <i>Alc. 11 A 5,3 SR 21,0</i>	1,0	<b>4,10</b>

## LA «CLASSE PALATINE»

Cette catégorie est réservée aux vins blancs fruités modernes ayant un profil clair et aux vins rouges à la structure tannique agréable et aux arômes doux. Ces vins sont élaborés pour vous faire plaisir, ils ne doivent donc pas manquer dans votre cave si vous êtes un connaisseur et un hôte parfait.

	Liter	€
<b>19.</b> 2016 <b>Blanc de Noirs – Pinot noir</b> sec <i>Alc. 11,5 A 6,8 SR 7,8</i>	0,75	<b>5,80</b>
	[1,01 = 7,73]	
<b>20.</b> 2015 <b>Riesling</b> classic & sec <i>Alc. 12,0 A 8,0 SR 9,2</i>	0,75	<b>4,50</b>
	[1,01 = 6,00]	
<b>21.</b> 2016 <b>Pinot blanc</b> classic & sec <i>Alc. 12,9 A 5,5 SR 3,6</i>	0,75	<b>4,50</b>
	[1,01 = 6,00]	
<b>22.</b> 2016 <b>Pinot gris</b> classic & sec <i>Alc. 12,0 A 6,6 SR 6,2</i>	0,75	<b>4,50</b>
	0,75 [1,00 = 6,00]	
<b>23.</b> 2016 <b>Sauvignon Blanc</b> sec <i>Alc. 12,5 A 7,6 SR 8,0</i>	0,75	<b>5,90</b>
	[1,00 = 7,87]	
<b>24.</b> 2016 <b>Morio-Muskat</b> moelleux <i>Alc. 10,7 A 6,1 SR 28,0</i>	0,75	<b>4,40</b>
	[1,01 = 5,87]	

	Liter	€
<b>25.</b> 2016 <b>Pinot rosé</b> sec <i>Alc. 11,5 A 7,0 SR 9,9</i>	0,75	<b>4,70</b>
	0,75 [1,00 = 6,27]	
<b>26.</b> 2015 <b>Pinot noir</b> demi-sec <i>Alc. 12 A 4,6 SR 11</i>	0,75	<b>4,70</b>
	[1,01 = 6,27]	
<b>27.</b> 2015 <b>Pinot noir</b> sec <i>Alc. 13 A 4,6 SR 0,4</i>	0,75	<b>5,00</b>
	[1,01 = 6,67]	
<b>28.</b> 2015 <b>Dornfelder rouge</b> sec <i>Alc. 13,0 A 4,7 SR 2,1</i>	0,75	<b>4,50</b>
	[1,01 = 5,74]	
<b>29.</b> 2015 <b>Dornfelder rouge</b> moelleux <i>Alc. 11,5 A 5,4 SR 22,8</i>	0,75	<b>4,50</b>
	[1,01 = 5,74]	
<b>30.</b> 2014 <b>Dunkelfelder rouge</b> sec <i>Alc. 12 A 4,6 SR 1,6</i>	0,75	<b>5,20</b>
	[1,01 = 6,93]	
<b>32.</b> 2015 <b>Merlot</b> sec <i>Alc. 13,0 A 5,0 SR 1,2</i>	0,75	<b>5,40</b>
	0,75 [1,00 = 7,20] 0,375 [1,00 = 6,87]	

## LA SAVEUR À L'ÉTAT PUR

Ces vins de haute qualité sont obtenus à partir de raisins provenant de nos meilleurs vignobles.

	Liter	€
<b>37.</b> 2016 <b>Cuvée Pinot &amp; Sauvignon blanc</b> sec <i>Alc. 13,0 A 6,5 SR 4,2</i>	0,75	<b>6,70</b>
	[1,01 = 8,93]	
<b>38.</b> 2015 <b>Pinot Blanc «marne calcaire»</b> sec Vendanges tardives <i>Alc. 13 A 6 SR 7,9</i>	0,75	<b>6,50</b>
	[1,01 = 8,67]	
<b>39.</b> 2015 <b>Pinot gris «marne argileuse»</b> sec Vendanges tardives <i>Alc. 12,5 A 6,4 SR 5,7</i>	0,75	<b>6,50</b>
	[1,01 = 8,67]	
<b>40.</b> 2015 <b>Chardonnay – «Argile»</b> sec Vendanges tardives <i>Alc. 12,0 A 6,4 SR 5,0</i>	0,75	<b>6,50</b>
	[1,01 = 8,67]	
<b>41.</b> 2016 <b>Riesling – «Sable limoneux»</b> sec Vendanges tardives <i>Alc. 12,0 A 7,6 SR 3,7</i>	0,75	<b>6,50</b>
	[1,01 = 8,67]	
<b>42.</b> 2016 <b>Gewürztraminer – «Calcaire»</b> moelleux Vendanges tardives <i>Alc. 12,0 A 5,8 SR 29</i>	0,75	<b>6,50</b>
	[1,01 = 8,67]	
<b>43.</b> 2014 <b>Grains Nobles</b> Würzer & Ortega <i>Alc. 11,8 A. 8,3 SR 180</i>	0,5	<b>13,00</b>
	[1,01 = 26,00]	
<b>47.</b> 2013 <b>Merlot «Truc boisé»</b> sec „élevé en fût de chêne“ <i>Alc. 13,8 A. 5,1 SR 0,6</i>	0,75	<b>9,90</b>
	[1,01 = 13,20]	
<b>48.</b> <b>Cuvée Rouge «quatre tonneaux»</b> <i>Une composition de nos meilleurs cépages rouges</i> <i>Alc. 13 A 4,7 SR 2,5</i>	0,75	<b>8,20</b>
	[1,00 = 10,94]	

## NOS PÉTILLANTS

Deux vins pétillants fermentés ou non en bouteille selon la méthode traditionnelle, frais comme l'été et d'une grande qualité qui vous étonnera.

	Liter	€
<b>49.</b> <b>Secco Rubis</b> <i>Alc. 10 A 7,4 SR 21,5</i>	0,75	<b>5,70</b>
	[1,01 = 7,60]	
<b>50.</b> <b>Secco Brillant</b> <i>Alc. 11 A 6,9 SR 13,4</i>	0,75	<b>5,70</b>
	[1,01 = 7,60]	
<b>51.</b> 2015 <b>Crémant du Palatinat Chardonnay</b> b.A. brut Méthode traditionnelle <i>Alc. 12 A 7,3 SR 18,5</i>	0,75	<b>8,00</b>
	[1,01 = 10,67]	
<b>52.</b> 2015 <b>Crémant du Palatinat Riesling</b> b.A. sec Méthode traditionnelle <i>Alc. 12 A 7,3 SR 18,5</i>	0,75	<b>7,60</b>
	[1,01 = 10,14]	

## JUS DE FRUITS

	Liter	€
<b>55.</b> <b>Jus de raisin</b> rouge <i>100% jus de fruit de nos vignes, sans conservateurs</i>	1,0	<b>2,80</b>
<b>56.</b> <b>Jus de pomme</b> <i>100% jus de fruit de nos vergers, sans conservateurs</i>	0,75	<b>1,60</b>
	[1,01 = 2,13]	
<b>56a</b> <b>Cubi de jus de pomme</b> <i>100% jus de fruit de nos vergers, sans conservateurs</i>	5,0	<b>8,00</b>
	[1,01 = 1,60]	

## EAUX DE VIE ET LIQUEURS

Laissez-vous envoûter par ces vraies saveurs pour le corps et l'esprit. C'est dans notre distillerie que Marc transforme les fruits récoltés dans nos vergers en eau-de-vie ou liqueur, authentiques et incomparables.

	Liter	€
<b>60.</b> <b>Eau de vie pomme/poire</b>	40% vol. 100 cl	<b>12,00</b>
<b>61.</b> <b>Eau de vie de poire Williams</b>	40% vol. 70 cl	<b>14,00</b>
	[1,01 = 20,00]	
<b>62.</b> <b>Eau de vie de mirabelle</b>	42% vol. 70 cl	<b>14,00</b>
	[1,01 = 20,00]	
<b>63.</b> <b>Eau de vie de pomme extra</b> <i>aux quartiers de pommes macérés</i>	38% vol. 50 cl	<b>12,00</b>
	[1,01 = 24,00]	
<b>64.</b> <b>Eau de vie de raisin</b>	40% vol. 50 cl	<b>10,50</b>
	[1,01 = 21,00]	
<b>65.</b> <b>Marc de pinot noir</b>	38% vol. 50 cl	<b>13,50</b>
	[1,01 = 27,00]	
<b>67.</b> <b>Café du vigneron</b> <i>Marc de pinot, extrait de café, crème</i>	17% vol. 50 cl	<b>12,00</b>
	[1,01 = 24,00]	
<b>68.</b> <b>Liqueur de pêche</b>	18% vol. 50 cl	<b>13,00</b>
	[1,01 = 26,00]	
<b>69.</b> <b>Eau de vie de coing</b>	40% vol. 50 cl	<b>22,00</b>
	[1,01 = 44,00]	

Valable à partir de Mai 2016  
Prix livré domicile par nos soins