



Vins Fins d'Alsace - JP et Frank HARTWEG

39, rue Jean Macé F - 68980 BEBLENHEIM

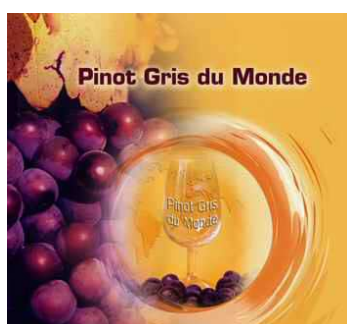
☎ 0033 (0)3 89 479 479 ☎ 0033 (0)3 89 490 083

Site : [www.vins-hartweg.com](http://www.vins-hartweg.com) - e-mail : [frank.hartweg@free.fr](mailto:frank.hartweg@free.fr)

Printemps - Été 2010

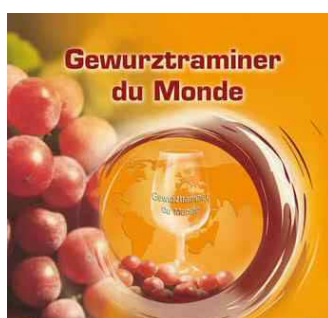
## L'Écho du Sonnenglanz n°12

### De nouvelles médailles...



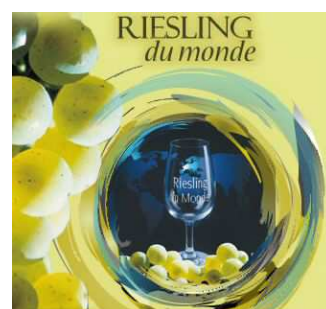
**Médaille d'Or**

Pinot Gris 2009



**Médaille d'Or**

Gewurztraminer  
Vendanges Tardives 2006



**Médaille d'Argent**

Riesling Grand Cru  
Mandelberg 2006

### Une retraite bien méritée ... mais toujours active !

Et voilà ! Michelle et Jean-Paul ont tous deux atteint l'âge de **60 ans** !

Ils exploitent les vignes du domaine depuis 1972, et pendant 38 ans, ils ont vécu une longue et belle carrière, riche en événements !



Du cheval au tracteur pour le travail des vignes, du papier à l'ordinateur pour le travail administratif... de sacrées évolutions ! Sans parler des vins ! De 10 vins sur la carte en début de carrière à ...45 vins aujourd'hui ! Et une qualité en constante augmentation !

Frank, qui les a rejoint en 1996 et qui poursuit l'aventure, a su également s'entourer d'une sacrée équipe : Sabrina au bureau, Patrick et Guillaume dans les vignes et en cave.

Michelle et Jean-Paul seront bien entendu encore présents pour les épauler car la passion de la vigne et du bon vin ne s'arrête pas à 60 ans !

Nous leur souhaitons de profiter de leur retraite bien méritée !



♥ **COUP DE CŒUR** ♥

Riesling Grand Cru

Mandelberg

2006

Vin de garde, riche et original par son côté **surmuri** et ses arômes **d'agrumes**, ce vin étonnera vos convives et se mariera à la perfection avec le foie gras les crustacés (crevettes, gambas, noix de St Jacques), la cuisine sucrée-salée, sans oublier l'apéritif !

Le vin inspire et contribue énormément à la joie de vivre - *Napoléon Bonaparte*



## Offres spéciales Printemps !

Pour fêter l'arrivée des beaux jours, profitez de notre offre spéciale sur les vins de saison

### 1 bouteille gratuite pour 5 achetées

Sylvaner 🌸 Rosé 🌸 Riesling Grand Cru Mandelberg 🌸 Pinot Gris Schloesselreben



### 2 bouteilles gratuites pour 4 achetées

🌸 Gewurztraminer VT 2006 🌸

(offre valable dès réception du courrier et jusqu'au 14/07/2010, par lot de 6 bouteilles et dans la limite des stocks disponibles)

### Après le site internet, une nouvelle garde-robe ...

Eh voilà, nous vous en parlions et c'est (enfin) fait ! Nous avons remis nos étiquettes au goût du jour.

En plus de cela, vous trouverez une nouveauté très pratique : la contre-étiquette. Nous vous y indiquons plein d'informations utiles comme : la teneur en sucre, des conseils pour bien associer nos vins avec vos repas, la température de dégustation et la durée de conservation...

De quoi répondre à toutes vos questions, afin de vous satisfaire au maximum !



### Kouglopf



*Préparation : 20 minutes – repos : 30 mn – Cuisson : 45 minutes – Four : 180°C*  
*Ingrédients : 190 g de lait – 375 g de farine – 75 g de sucre en poudre – 110 g de beurre ramolli – 7.5 g de levure de boulanger fraîche – amandes émondées – 8 g de sel fin – 1 œuf – 90 g de raisins secs – sucre glace*



- Dans un récipient de grande taille, diluer la levure de boulanger dans le lait tiède. (attention à la température du lait, s'il est trop chaud, il tuera la levure et la pousse de la pâte se fera mal).
- Ajouter l'œuf entier, la farine le sel et le sucre. Il est important de respecter l'ordre de ces ingrédients.
- Mélanger au batteur électrique (ou à la spatule) pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que la pâte se détache du récipient. Ajouter le beurre ramolli et les raisins secs et battre à nouveau pour incorporer ces derniers ingrédients à la pâte.
- Laisser pousser dans un endroit tiède à couvert pendant 30 mn.
- Beurrer un moule à kouglopf, parsemer sur le fond les amandes émondées entières. Rompre la pâte et la disposer au fond du moule en forme de couronne. Couvrir à nouveau d'un torchon sec et laisser pousser dans un endroit tiède.
- Lorsque la pâte effleure le bord du moule, enfourner à 180°C pendant 45 minutes environ.
- La surface du kouglopf colore durant la cuisson. Au terme de la cuisson, sortir du four et démouler sur une grille. Laisser refroidir. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace

Nouveau  
"cuvée tendance"

Le tout accompagné d'un verre de **Pinot Blanc Prestige !**

Très floral, ce vin légèrement doux allie puissance et fruité. Très agréable en bouche, sa très faible acidité en fera un merveilleux compagnon à l'apéritif

