



VINS FINS D'ALSACE

J.-P. & FRANK HARTWEG

PROPRIÉTAIRES-VITICULTEURS

39, rue Jean-Macé F-68980 BEBLLENHEIM Tél. 03 89 47 94 79 - Fax 03 89 49 00 83

L'Echo du Sonnenglanz

L'Alsace, terroir de Grands Blancs

L'Alsace jouit d'une situation géographique idéale pour la naissance de vins blancs d'une véritable originalité. Implanté sur les collines qui bordent le massif vosgien, au pied de la plaine rhénane, le vignoble bénéficie d'un micro climat qui convient à la bonne maturation des raisins.

Il faut savoir que Colmar détient la pluviométrie moyenne annuelle la plus faible de France.



Nos deux Grands Crus

Le Sonnenglanz : « L'Eclat du Soleil »

Ce sol assez lourd, bien structuré et très caillouteux est exposé plein Sud, entre 220 et 270m d'altitude sur les hauteurs de Beblenheim.

La Qualité du terroir, associée à une merveilleuse exposition, donne à ses vins une jolie teinte dorée d'une belle intensité. Au nez, ils révèlent une concentration d'arômes très fins de fruits bien mûrs.

En bouche, une attaque chaleureuse, bien équilibrée et une grande persistance. Des cuvées qui font honneur à ce coteau, des bouteilles à boire avec sagesse.

**Tokay Grand Cru Sonnenglanz 1996 - Sigille de Qualité Confrérie St-Etienne
Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz 1996**

Le Mandelberg : « Le Coteau des Amandiers »

Exposé Sud - Sud-Est, le coteau qui surplombe le village de Mittelwihr, jouit d'un ensoleillement optimum où vignes et amandiers se partagent un sol marno calcaire.

D'une grande noblesse, les vins issus du Mandelberg développent un fruité et une finesse acquise en bouche. Ce sont des vins de très bonne garde bien marqués par le terroir.

**Riesling Grand Cru Mandelberg - Cuvée Prestige 1995 - Primé Guide Hachette 98
Riesling Grand Cru Mandelberg 1996 - Sigille de Qualité Confrérie St-Etienne**

Le Clin d'oeil de votre vigneron

Muscat d'Alsace et Asperges fraîches ... Vous surprendrez vos convives !
Frais et fruité à souhait le **Muscat 1997** apportera de l'éclat à votre repas. Il sera également un très bon compagnon pour vos apéritifs de cet été.

Nouveauté

Pour ceux qui ne l'ont pas encore dégusté, le **Riesling Vendanges Tardives 1996** vaut bien qu'on s'y attarde.

Rares sont les Vendanges Tardives réalisées en Riesling. Le moelleux ainsi que sa belle acidité lui confèrent un bel équilibre, le rendant puissant et élégant.

Alors laissez-vous tenter !

BRIOCHES D'ESCARGOTS ET DE CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes

Confectionner :

1 kg de pâte briochée, à raison de 2 brioches de 80g par personne.

Pour la farce :

- 150g de lardons - 20cl de Vin d'Alsace - 150g de beurre d'escargots
- 800g de champignons de Paris, Girolles et Pleurotes - 36 escargots.

- Cuire les brioches au four.
- Cuire les champignons à l'anglaise pendant 10 minutes.
- Cuire les escargots au vin blanc, ail et bouquet garni pendant 10 minutes.
- Faire revenir les lardons puis ajouter les escargots et les champignons.
- Couper les capuchons des brioches et les vider de leur mie.
- Remplir avec la farce chaude (3 escargots par brioche).
- Mettre au four 10 minutes.

Bon Appétit.

Servir avec une salade de saison et un verre de **TOKAY PINOT-GRIS 1998** bien frais.

Avec la collaboration du Restaurant « La Flammerie » 68150 Ribeauvillé

Vacances, séjours en Alsace, promenade sur la Route des Vins, profitez de ces occasions pour venir déguster nos vins directement à la cave. La Maison Hartweg peut également vous accueillir dans l'un de ses studios et appartements de La Résidence « Les Amandiers » lors de votre passage dans la région. N'hésitez pas à nous contacter.

Votre Vigneron

Hartweg