

Hartweg



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

e-mail : frank.hartweg@free.fr

Printemps – Été 2008

L'Écho du Sonnenglanz n°10

La consécration...

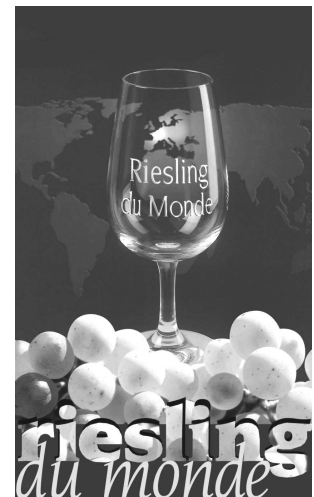
Trophée d'Excellence 2008 Concours des Rieslings du Monde 2008

Notre **Riesling Grand Cru Mandelberg 2002** a obtenu un trophée d'excellence au concours des meilleurs rieslings du Monde dans la catégorie "TOP" (Le Riesling préféré du viticulteur, de millésime antérieur à 2005)!

Sur plus de **500 échantillons** de Rieslings présentés provenant du monde entier (*Allemagne, Australie, Autriche, Canada, France, Israël, Hongrie, Luxembourg, Nouvelle Zélande, République Tchèque, Roumanie, Suisse, USA*), ont été décernées 19 médailles d'Argent, 124 médailles d'Or et 9 trophées d'Excellence.

Notre vin a ainsi obtenu une note de **98,8 /100**.

La dégustation a eu lieu à l'aveugle et sans échanges entre jurés internationaux. et le dépouillement a été fait sous contrôle d'huissier.



♥ COUP DE CŒUR ♥

Paradiso

Du jamais vu !

Une nouvelle création de Frank !

Conçu pour l'apéritif et surtout pour égayer vos moments de fête,

PARADISO vous ravira par sa couleur rose et ses arômes acidulés de fraise, cerise, groseille.

Le fruité d'un Gewurztraminer allié à la couleur du Pinot Noir !

Ce vin sera disponible dès le mois de septembre.



D'une belle **couleur or**, ce vin d'exception vous charmera avec ses arômes de **citrons, poires** et **coings**.

Sa **petite note sucrée** se marie parfaitement avec sa **minéralité** et en fera ainsi le parfait compagnon du saumon, des gambas et même, du foie gras poêlé

Quantité limitée.

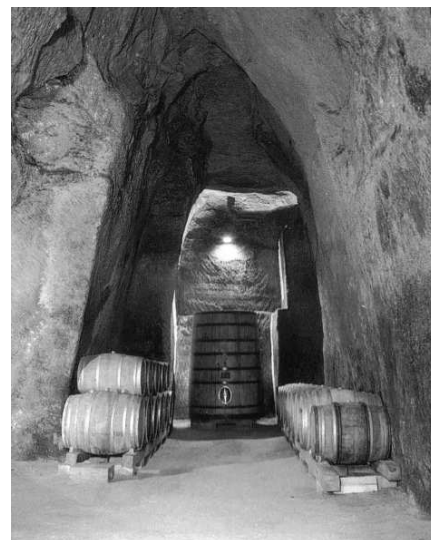
Journal L'Alsace – 12 février 2008

Le prix attire la clientèle, la qualité seule la retient



Les bonnes adresses viticoles...

Situées dans la vallée du Rhône, les vignes du domaine Bernard ANGE sont établies sur sol caillouteux et maigre, propice à la vendange de qualité.



Tous leurs vins sont vinifiés traditionnellement, en fûts et foudres de chêne, disposés dans de magnifiques grottes, anciennes carrières de pierre, appelées **beumes**.

Le **Crozes-Hermitage rouge**, issu du cépage Syrah, vous séduira avec ses notes fruitées et ses tanins ronds, sans oublier la cuvée « **Rêve d'Ange** », le pêché mignon de Frank !

Le **Crozes-Hermitage blanc**, issu des cépages Roussanne et Marsanne donne un vin gras et fruité à boire jeune.

Lors de votre passage, **Josiane et Bernard** vous feront déguster leurs produits sous le kiosque en été, et dans les grottes en hiver.

Et surtout n'hésitez pas à les informer que vous venez de notre part ! Car comme nous, ce sont des personnes passionnées par leur travail, qui ont à cœur de faire des vins de qualité et qui seront ravis de vous offrir le souvenir d'un bon moment passé en leur compagnie

Domaine Bernard ANGE – Pont de l'Herbasse – 26260 CLERIEUX – tel/fax : 04 75 71 62 42

D'autres bonnes adresses à suivre ...



Tarte au Fromage Blanc

Préparation : 30 minutes – Cuisson : 30 à 35 minutes

Ingrédients : 400 g de pâte brisée – 300 g de fromage blanc – 25 cl de lait – un peu de crème – 125 g de sucre en poudre – 4 oeufs – 50 g de fécule – 25 g de farine – 1 sachet de sucre vanillé – le zeste d'un citron

- o Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7 - 410°F)
- o Abaisser la pâte dans un moule beurré et la piquer à l'aide d'une fourchette
- o Mélanger le fromage blanc avec le sucre et les jaunes d'œufs. A l'aide d'un fouet, ajouter la fécule et la farine au lait. Puis, incorporer la crème, le sucre vanillé et le zeste de citron.
- o Ajouter les blancs montés en neige au mélange puis verser l'appareil sur la pâte à tarte
- o Enfourner la tarte 30 à 35 minutes
- o Quand la cuisson est achevée, retourner la tarte sur une grille jusqu'à tiédissement. Retourner ensuite la tarte.

Le tout accompagné d'un verre de **Gewurztraminer** ou **d'Auxerrois Prestige**



Foire aux Vins à Genas (69)

Foire aux Fromages à Sainte Maure de Touraine (37)

Dégustation à Egueshardt (57)

Fête de la Dinde à Licques (62)

29 & 30 mars 2008

7 & 8 Juin 2008

Fin Novembre – Début Décembre

13 & 14 décembre 2008

