



L'ÉCHO DU SONNENGLANZ

Un peu d'histoire ...

Au temps des Romains, l'Alsace était déjà reconnue pour son terroir d'exception associant soleil et diversité des sols.

Au fil des siècles, nos cépages se sont distingués pour leur grande richesse aromatique. C'est ce fruité unique que votre vigneron vous propose de découvrir à travers ses vins.



Le 31 Décembre 1999, une vendange d'exception !

Sur les coteaux du Sonnenglanz, le 31 Décembre 1999, nous avons gagné notre pari : vendanger nos dernières grappes de Gewurztraminer qui avaient, contre tout espoir, résisté à la tempête du 26 Décembre. D'authentiques grains de génie qui ont donné naissance à un véritable nectar.



L'Alsace, terroir de vins fruités

Telle une corbeille de fruits, chaque vin exprime la saveur d'un fruit : l'exotisme du Litchi dans le Gewurztraminer et l'acidulé de la Pomme dans le Riesling.

♥ COUP DE CŒUR ♥

Muscat Cuvée Prestige 1998

Original pour son moelleux et typé par son fruité unique, le Muscat Cuvée Prestige 1998 vous donne la merveilleuse impression de croquer dans un grain de raisin.

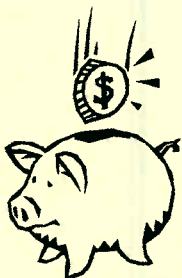
Il sera parfait en **apéritif** ou lors d'une **soirée entre amis**, servi entre 10 et 12 °C.

NOUVEAUTÉS

Pour simplifier vos commandes, nous vous proposons désormais
un tarif transport compris.

Profitez également de nos
remises quantitatives

en faisant des commandes groupées, en famille ou entre amis





DICTON



N'ÉCOUTES PAS TON MÉDECIN, COMME LUI, BOIS DU BON VIN !

LE GENTIL

Pour faire vivre la tradition, nous avons remis au goût du jour un vin authentique qui existe depuis le XIX^{ème} siècle : **Le Gentil**. L'alliance des 4 cépages nobles reflète le moelleux du **Gewurztraminer**, l'élégance du **Riesling**, le côté épicé du **Tokay** **Pinot Gris** et le fruité du **Muscat** et donne ainsi naissance à un vin charmeur et original. Alors, laissez-vous séduire par la fraîcheur de cette cuvée, elle s'associera à merveille avec tous vos petits plats de l'été, et égayera vos apéritifs ...

LE CLIN D'ŒIL DU VIGNERON

Des invités de dernière minute ?!...
Et vous n'avez pas de vin au frais ?!

Plongez votre bouteille dans un seau à glace remplie de **glace**, d'**eau** (et du gros sel pour accélérer le phénomène). Patientez 15 minutes (contre 2 heures au réfrigérateur) et vous obtiendrez un vin d'Alsace à $\pm 10^{\circ}\text{C}$.
Évitez le congélateur qui dénature les arômes du vin.



FOLIE GOURMANDE

SALADE DE L'ÉTÉ

*1 batavia, 1 lolo, 1 feuille de chêne
6 tranches de foie gras
6 tranches de jambon fumé
1 magret de canard fumé
6 champignons de Paris, 1 tomate
1 endive et un peu de ciboulette*

Laver et couper les salades. Couper le Foie gras en dés, le jambon et le magret en lamelles. Emincer et laver les champignons.

Couper les tomates en 6. Sur chaque assiette, dresser les salades au milieu, puis les champignons, le jambon et le magret. Assaisonner le tout avec une vinaigrette au vinaigre de noix. Rajouter les dés de Foie gras et la ciboulette

Accompagner de toasts et bien sûr, d'un verre de **GENTIL** !!

Recette proposée par le restaurant **LA FLAMMERIE** - 68150 RIBEAUVILLÉ

LE CALENDRIER 2000

Foire de Genas (69)	1 ^{er} -2 Avril 2000
Journées Portes Ouvertes de nos caves (68)	14-15 Avril 2000
Foire de Loches (37)	22-24 Avril 2000
Foire aux Fromages à Sainte Maure (37)	20-21 Mai 2000