



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

L'Écho du Sonnenglanz n°6



La Nostalgie du Chat Noir

Le **Chat Noir**, symbole de puissance et de qualité, est de retour.

Selon les dires de mon arrière grand-père, le chat noir, friand de tiédeur, ne se couchait que sur les tonneaux qui dégageaient de la chaleur, due à la fermentation..

Ces tonneaux contenaient des vins riches en sucre et donc annonciateurs de grandes cuvées...

Ainsi, les cuvées du **Chat Noir** sont remises au goût du jour et nous vous proposons donc des cuvées inédites issues de nos quatre cépages nobles.



Le Muscat **Folie du Chat Noir** révélera toute sa douceur et vous donnera l'impression de croquer dans des grappes de muscat.



Le Riesling **Secret du Chat Noir**, puissant, moelleux et acidulé à souhait, s'est vu récompensé d'une Médaille d'argent au Concours des Riesling du Monde.



Le Tokay Pinot Gris **Mystère du Chat Noir** est un fabuleux mélange de parfums et de saveurs d'ananas, de pruneaux et de pain d'épices.



Le Gewurztraminer **Délice du Chat Noir** vous offre un bouquet exotique et floral, dominé par le litchi, le muguet et la rose.



**Riesling Grand Cru
Mandelberg 2001**



Médaille d'Or

Concours des Rieslings du Monde 2003

Nous vous en parlions déjà l'année dernière en vous faisant part de notre joie de voir notre travail récompensé par cette médaille !

Notre Riesling Mandelberg a tenu tête aux autres Rieslings du monde entier : Allemagne, Autriche, Suisse, Italie, Afrique du Sud, Australie, Californie...

Avec ses arômes de **poire, pêche et coing**, il s'annonce comme un grand vin gastronomique !

Il sera ainsi le compagnon idéal des plats à base de **poissons**, de **crustacés** : saumon, écrevisses, noix de St Jacques ...

Vous pourrez également le servir avec des plats épicés comme la **cuisine orientale** ou encore avec une **salade gourmande**.

Bref, vous n'avez que l'embarras du choix pour boire ce vin !

Alors n'hésitez pas et laissez-vous tenter !

Si Dieu voulait interdire de boire, aurait-il fait un vin si bon ?

Maréchal DE RICHELIEU

Le Clin d'œil du vigneron

Technologie et innovation sont de rigueur...



Lors de nos dernières mises en bouteille des cépages de Pinot Blanc, Chasselas et Rosé, nous avons procédé au bouchage en utilisant des bouchons synthétiques, plus exactement en **silicone**.

Ces nouveaux bouchons possèdent la même structure cellulaire que le bouchon traditionnel en liège naturel, et vous serez sans doute étonnés de la ressemblance avec les « vrais bouchons » !

Cette nouvelle structure a de nombreux **avantages** : permettre au vin de conserver sa jeunesse et sa fraîcheur plus longtemps, et surtout, éviter le suintement et le fameux « goût de bouchon ».

Avec déjà plus de 6 ans d'expérience en la matière à travers des dégustations comparatives, le bouchon synthétique est une véritable avancée technologique pour la conservation et la mise en valeur de nos Grands Blancs !



La salade de cervelas



*6 cervelas - 1 oignon moyen
2 tomates moyennes - 3 feuilles de salade
sel, poivre, vinaigre, huile
1 pincée de persil haché - 3 œufs durs*

- Disposer les feuilles de salade sur le pourtour intérieur du plat de service.
- Retirer la peau des cervelas, les fendre en deux dans la longueur, les inciser en diagonale sur la partie bombée, les ranger au centre du plat, côté lisse dessous.
- Fendre les œufs en deux dans la longueur, les ranger autour des cervelas.
- Laver les tomates, retirer les pédoncules, les couper en six ; disposer par deux les tranches à la base de chaque demi œuf.

- Préparer une vinaigrette et en arroser cervelas et tomates. Eplucher et hacher fin l'oignon, le répartir sur les cervelas.
- Parsemer les quartiers de tomates de persil haché.

Pour accompagner cette salade, laissez-vous charmer par la fraîcheur et le fruité de notre

Chasselas !

La chaleur de l'été 2003 aura permis à ce chasselas de développer ses arômes tout en gardant sa légèreté et son gouleyant !

Sa compagnie ravira vos **entrées, crudités, charcuteries**, terrines et viandes blanches !

Et si par hasard votre stock de Rosé HARTWEG est à sec, le Chasselas le remplacera sans rougir pour accompagner vos **barbecues**!

Nous rencontrer ...



Foire aux Vins à Genas (69)
Festisaveurs à Luxeuil (70)
Fête de la Truite à Berg
Foire aux Fromages à Sainte Maure de Touraine (57)
Dégustation à Egueshard (57)
Fête de la Dinde à Licques (62)

27 & 28 mars 2004
10 au 12 avril 2004
30 mai 2004
5 et 6 juin 2004
Mi novembre 2004
11 & 12 décembre 2004