



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 2006

L'Écho du Sonnenglanz n°8

1 an déjà....



Depuis le 7 mars 2006

Zoé

illumine le foyer de Véronique et Frank.

Peut-être une future Reine des Vins d'Alsace ??

Cela laisse augurer une nouvelle cuvée pour le millésime 2006...

♥ Coup de Cœur ♥

Sylvaner Cœur de barrique

Un Sylvaner **hors norme** !

Encore peu connu du grand public, il fait pourtant déjà beaucoup d'adeptes parmi nos clients qui l'ont découvert en cave.

Vinifié comme un grand Chardonnay en barriques de chêne, il développe en début de bouche des arômes de **Caramel, vanille** et **noisettes**. En finale, le fruit prédomine avec une agréable sensation de velouté.

Vin de haute gastronomie, il se mariera aisément avec les poissons en sauce, les viandes blanches, salades folles, et particulièrement avec les escargots. Voilà une cuvée qui redore parfaitement l'image du Sylvaner, cépage longtemps délaissé.



Un peu d'actualité...

Mi Décembre 2005, petit évènement : nous avons récolté un **Muscat Sélection de Grains Nobles**. Tout simplement fabuleux ... préparez vos papilles pour fin 2007 !

Une **nouvelle cuvée Chat Noir** inédite est en cours. Sa couleur Vieil Or vous envoûtera certainement...

Distinctions...

Lors du Salon du Chocolat « la Cabosse de Lorient », notre Gewurztraminer a concouru avec tous les autres vins de France et s'est vu remettre le premier prix du **Meilleur Vin** s'associant avec le chocolat.

Vous trouverez nos vins primés dans les revues et guides suivants : **Revue des Vins de France, Guide Hachette, Petit Futé, Gilbert et Gaillard, le Guide des Meilleurs Vins à Petit Prix, le Républicain Lorrain.**

Le concours des Vignerons Indépendants et la Confrérie St Etienne ont également primé plusieurs de nos vins.

Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres (Louis PASTEUR)



Riesling Hagenschlauf 2004

Médaille d'Or Concours des Rieslings du Monde 2006

Encore une fois, nos Rieslings n'ont pas eu à rougir !

Après notre Riesling Vendanges Tardives l'an dernier, voilà que notre **Riesling Haguenschlauf** se voit également honoré d'une médaille d'Or !

Ce vin peut se définir en 3 mots : Puissance, Richesse et Élégance. Avec des arômes **d'agrumes**, il se mariera avec tous les poissons, crustacés et viandes blanches.

Mais comme d'habitude, il vous faudra encore patienter un peu ... Vous pourrez déjà vous mettre l'eau à la bouche avec le millésime 2002. N'hésitez pas...



Gâteau au vin d'Alsace

Pour 6 personnes : 3 œufs – 200 g de sucre – 1 sachet de sucre vanillé – 1 verre de Gewurztraminer – 1 verre d'huile – 250 g de farine – 100 g de raisins secs – ½ sachet de levure chimique – un peu de beurre pour le moule – sucre glace pour saupoudrer

- Battre les œufs avec le sucre et le sucre vanillé en mousse
- Ajouter l'huile, puis le vin
- Lorsque le tout est bien mélangé, incorporer petit à petit la farine et la levure tamisée, et pour terminer les raisins secs
- Verser dans un moule à cake bien beurré et faire cuire à four modéré pendant 45 mn.
- Démouler sur une grille et saupoudrer de sucre glace
- Ce gâteau de vin se conserve facilement pendant 2 semaines

Le tout accompagné d'un verre de **Gewurztraminer** ou bien encore d'un **Muscat** !

Nous rencontrer... en Pas-de-Calais

Un grand merci à tous nos clients qui viennent nous rendre visite aux différentes **Foires** et **Salons**!

Comme chaque année, nous nous sommes rendus en décembre à **Licques**, Capitale de la Dinde, et nous y avons été merveilleusement reçus.

Nous remercions chaleureusement les organisateurs et toutes les personnes qui sont venus nous faire un petit coucou au stand !

Nous y serons à nouveau cette année et nous vous y donnons d'ores et déjà rendez-vous !

Les membres de la Confrérie de l'ordre de la Dinde de Licques



Foire aux Vins à Genas (69)

Dégustation à Berg (67)

Foire aux Fromages à Sainte Maure de Touraine (37)

Dégustation à Egueshard (57)

Fête de la Dinde à Licques (62)

1 & 2 Avril 2006

25 Juin 2006

3 & 4 Juin 2006

Fin Novembre - Début Décembre

16 & 17 décembre 2006

Si vous connaissez des salons, des foires, des vithèques, des comités d'entreprises, des restaurants intéressés par nos vins d'Alsace, dans votre région, n'hésitez pas à nous le faire savoir...