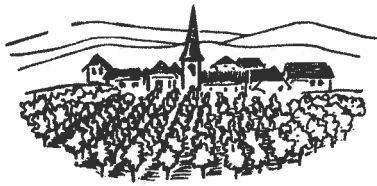


Hartweg



Vins Fins d'Alsace – JP et Frank HARTWEG

39, rue Jean Macé F – 68980 BEBLLENHEIM

☎ 0033 (0)3 89 479 479 ☎ 0033 (0)3 89 490 083

e-mail : frank.hartweg@free.fr

Printemps – Été 2007

L'Écho du Sonnenglanz n°9

10 ans déjà....

Voilà maintenant **10 ans** que **Frank** a rejoint ses parents au sein de l'exploitation familiale. Ses premières cuvées ont vu le jour en 1996, et depuis, ce n'est que du plaisir !

Pinot Noir Fût de Chêne, Nectar de Bacchus, Muscat Cuvée Prestige, Rosé, Sylvaner Cœur de Barrique, Chasselas, sans oublier la fameuse **collection du Chat Noir**.

Dernière née : la Cuvée **Graine de Zoé** 2005, en avant-goût de la **Cuvée Zoé** 2006 qui sera bientôt en vente.

Ambition, motivation, innovation, imagination...voilà les ingrédients indispensables à un vigneron qui n'a de cesse de vous satisfaire et de vous étonner !

Et ce n'est pas fini : de nouvelles cuvées mijotent déjà dans les tonneaux...

Comme par exemple l'**Auxerrois Prestige**, à découvrir bientôt si vous êtes de passage dans notre cave ...



Frank et Zoé

♥ COUP DE CŒUR ♥

Le Blanc de Noir

Originalité et rareté

Ce sont tout le doigté et la technique qui ont permis à Frank d'élaborer cette cuvée d'un magnifique jaune or à partir du **Pinot Noir**, traditionnellement utilisé pour en faire un vin rouge.

Il en ressort **un vin de gastronomie** à la fois **sec** et **aromatique**, qui s'associera parfaitement avec les plats de saison comme les terrines, viandes blanches, quiches et crudités.

Un véritable **éclat de soleil** sur votre table !

Encore un peu de patience, il sera disponible vers la mi-mai.

Un peu d'actualité...

Mi février 2007, récolte d'un **Gewurztraminer** d'exception, fruit d'un « loupé climatique » !

Voulant s'essayer au vin de glace, Frank avait volontairement laissé accroché des raisins lors des traditionnelles vendanges.

Mais les **températures trop douces** de cet hiver n'ont pas permis d'obtenir le résultat escompté. Le raisin doit en effet être récolté et pressé à une température de -7°C au minimum.

Il n'en reste pas moins que ce vin possède une **concentration 2 à trois fois supérieure à celle d'une Vendanges Tardives**, avec 150 g de sucres résiduels et 12,5 d'alcool, ce qui laisse présager d'une très belle cuvée !

Mais vous connaissez Frank, il n'abandonnera pas !!!!

Un petit verre de vin d'Alsace, c'est comme une robe légère, une fleur de printemps,
c'est le rayon de soleil qui vient égayer la vie.

(Christian DIOR)



Médaille d'Or Concours des Pinot Gris du Monde 2006 Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz 2004

Après les Riesling, voici le tour des Pinot Gris de briller ! Notre **Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz 2004** se voit honoré d'une médaille d'Or !

Le terroir et la surmaturité du raisin ont apporté à ce vin puissance et typicité. Ses arômes d'agrumes (coing, ananas) mêlés aux notes mielleuses en font un vin idéal avec le foie gras sous toutes ses formes ou en apéritif.

Médaille d'Or Concours des Riesling du Monde 2007 Riesling Sélection de Grains Nobles 2002



Fruit de **2 jours de vendanges et de tri acharné**, ce vin est un véritable nectar ! Citron, pomme, coing, pruneau, ananas, on y retrouve tous ces fruits, ainsi que des épices, une formidable persistance et un **acidulé** incomparable.



Oeufs aux escargots

Pour 6 personnes :

12 Oeufs, sauce béchamel, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, chapelure, échalotes, persil, 2 douzaines d'escargots

- Faites cuire les oeufs durs, faites-les refroidir, coupez-les en deux, dans le sens de la largeur. Videz-les de leurs jaunes.
- Ajoutez à la crème, la sauce béchamel, la chapelure, l'échalote, le persil, les escargots hachés, puis les jaunes d'oeufs écrasés.
- Garnissez les blancs d'oeufs de cette farce, disposez le reste dans un fond de plat beurré, allant au four.



Le tout accompagné d'un verre de **Blanc de Noir** ou bien encore d'un **Pinot Gris** !

Nous rencontrer... en Touraine

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 juin à **Ste Maure de Touraine**, Capitale du fameux fromage de chèvre du même nom, 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 !



Quand l'Alsace et la Touraine se rencontrent...



Foire aux Vins à Genas (69)

Foire aux Fromages à Sainte Maure de Touraine (37)

Dégustation à Egueshard (57)

Fête de la Dinde à Licques (62)

31 mars et 1^{er} Avril 2007

2 & 3 Juin 2007

18 Novembre 2007

15 & 16 Décembre 2007

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