

GRANDS VINS D'ALSACE



HINDERER & WOLFF



• VIN D'ALSACE •
STIPULATION AGRICOLE CONTRAITE



HINDERER
&
WOLFF

Riesling

GRAND CRU KITTERLÉ

— www.hinderer-wolff.fr —



• VIN D'ALSACE •
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE



**HINDERER
&
WOLFF**

Riesling
BOLLENBERG

Les Cépages D'ALSACE



Sylvaner

Remarquablement frais et léger, il présente un fruité discret. Agréable et désaltérant, il sait aussi montrer une belle vivacité. Il est recommandé avec les produits de la mer, les charcuteries, les quiches et les salades.

Sylvaner	2018	75cl	7,50 € TTC / btlle
----------	-------------	------	---------------------------

Assemblage

Pour toutes les occasions, apéritifs et moments conviviaux.

Entre Chien et Loup (Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat)	2018	75cl	7,00 € TTC / btlle
---	-------------	------	---------------------------



Le Pinot Auxerrois

Tendre et délicat, il allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace. Il s'harmonise avec de nombreux plats en particulier les fruits de mer, les volailles et les fromages doux.

Pinot Auxerrois	2016	75cl	9,00 € TTC / btlle
-----------------	-------------	------	---------------------------



Le Gewurztraminer *Lippelsberg*

Très connu pour ses **caractéristiques aromatiques exceptionnelles aux notes fruitées, florales ou épicées**, sa structure est puissante et ronde. Il est idéal à l'apéritif, avec des cuisines exotiques (asiatiques, mexicaines, indiennes, marocaines...), les fromages forts (comme le Munster) et les desserts.

Mœlleux	2017	75cl	12,00 € TTC / btlle
Mœlleux	2016	75cl	12,00 € TTC / btlle



Le Pinot Gris

Il développe **une opulence et une saveur caractéristiques**. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois légèrement fumés. Il s'accorde à merveille avec les viandes blanches et gibiers, mais aussi avec le foie gras.

Sec	1 ★ Guide Hachette 2020	2017	75cl	12,50 € TTC / btlle
Rond		2016	75cl	11,50 € TTC / btlle



Le Riesling Bollenberg

Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs du monde, c'est un vin de gastronomie par excellence et un véritable vin de garde. Il sera parfait avec les poissons, les crustacés, mais également avec les viandes blanches et la choucroute.

Minéral		2017	75cl	12,50 € TTC / btlle
---------	--	-------------	------	----------------------------



Le Pinot Noir

Seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé, dont **le fruité typique évoque la cerise**. Elevé en barriques sur 12 à 18 mois, ces vins s'accompagnent merveilleusement bien avec les viandes rouges, les charcuteries et les fromages à croûte fleurie (camembert, brie,...).

Pinot Noir Traditionnel		2018	75cl	9,00 € TTC / btlle
Pinot Noir Barriques		2015	75cl	14,50 € TTC / btlle

Grands Crus

Limitée à seulement **51 terroirs**, l'appellation Grand Cru, instituée en 1975, est conférée aux vins ayant satisfait à des contraintes particulièrement strictes. Vins rares et d'une grande finesse, ces vins vous réjouiront tout autant que nos convives.

Le Pinot Gris *Grand Cru Saering*



Accompagnement : Ces vins accompagneront à souhait vos viandes blanches telle la pintade mais également un plateau de fromage à pâtes cuites tels l'Abondance, le Comté ou le Beaufort.

Description : Sur les coteaux de Guebwiller, le Saering est exposé à l'Est et au Sud-Est à une altitude comprise entre 260 et 300 m. Sur ce terroir marno-calcaro-gréseux, en forme de mamelon calcaire sur lequel sont venus se déposer des conglomérats à galets gréseux et des débris de roches granitiques, le fruit et le croquant s'expriment délicatement avec une structure de vin fraîche et droite et une très belle longueur. Vins de garde, ces vins s'expriment à merveille avec le temps.

2017	1 ★ Guide Hachette 2020	75 cl	15,50 € TTC / btlle
2016		75 cl	14,50 € TTC / btlle

Le Riesling *Grand Cru Kitterlé*



Accompagnement : Ce vin d'exception avec sa touche minérale se combine idéalement avec les poissons ou les fruits de mer à chair subtile, cuits ou crus tels le turbot, la sole, ou encore les huîtres.

Description : Sur les coteaux de Guebwiller, accroché à ses pentes escarpées, avec des secteurs de plus de 45° d'inclinaison, ce terroir volcano-gréseux offre un sol léger et sablonneux, très perméable, donnant des rendements limités qui favorisent la concentration des arômes et la naissance de vins d'une exceptionnelle longévité. Nez franc, racé et intense, avec une dominante de notes fruitées et confites et une fine touche orangée, l'aération laisse apparaître une empreinte minérale qui amplifie ces notes fruitées. La finale présente une belle longueur et une vivacité tranchante.

2017	Méd. d'Argent Conc. Vign. Ind. 2019	75 cl	16,50 € TTC / btlle
2015		75 cl	16,00 € TTC / btlle

Vendanges Tardives & Sélections de Grains Nobles

Issus de récoltes en surmaturité, l'intensité et la complexité de leurs arômes, leurs charpentes puissantes et leur longue persistance en bouche en font des vins d'exception.



Gewurztraminer

Description : Se marie idéalement avec le foie gras et le pain d'épices, ou en dessert avec la pomme, l'abricot, le caramel et le beurre salé.

2015 V.T.	75 cl	24,00 € TTC / btlle
2017 S.G.N.	75 cl	36,00 € TTC / btlle

Pinot Gris

Description : Ce vin d'exception s'accorde subtilement avec des petits-fours salés au fromage ou foie gras à l'apéritif et avec des tartes et fruits cuits au dessert.

2015 V.T.	75 cl	24,00 € TTC / btlle
------------------	-------	----------------------------

Riesling

Description : Compagnon privilégié des fromages à pâtes persillées et des desserts à base d'agrumes et de citron.

2015 V.T.	Méd. d'Or Conc. Vign. Ind. 2019	75 cl	24,00 € TTC / btlle
------------------	--	-------	----------------------------

Crémants d'Alsace

Reconnue en 1976, l'appellation est conférée à ces vins **effervescents, vifs et délicats**, élaborés selon la méthode champenoise principalement à partir des Pinots, et dont la finesse charme des adeptes toujours plus nombreux. En quelques années seulement, le Crémant d'Alsace est devenu leader du club restreint des Crémants de France. Le Crémant d'Alsace est un vin de réception et de fête par excellence.

Blanc Brut (carton 6 btlles)	75cl	10,00 € TTC / btlle
Rosé Brut (carton 6 btlles)	75cl	10,00 € TTC / btlle

« Avec patience et passion, nous cultivons avec soin
et de manière raisonnée nos vignes issues des coteaux
Grands Crus Saering et Kitterlé à Guebwiller, Bollenberg
et Lippelsberg à Orschwihr. En famille ou avec vos proches,
nous vous invitons au travers de notre gamme de vins, à vivre
des moments de plaisir et de partage, que nous espérons
inoubliables ! »

Arsène & Sophie Wolff et Eric & Marianne Hinderer

Arsène Sophie Eric Marianne





Nos conditions de vente

Exclusivement issus de notre propre récolte, nos vins sont vendus en direct à la propriété :

- Sur place dans notre caveau de dégustation,
- Par correspondance ou par internet avec livraison Franco-domicile à partir de 12 bouteilles

Prix & Remises

Nos prix s'entendent « Rendu à votre domicile » en France Métropolitaine, « Tout compris » pour un minimum de 24 bouteilles par multiple de 6. Les commandes inférieures à 24 bouteilles seront majorées de 35 € de frais de port.

Pensez à regrouper vos commandes pour bénéficier de nos remises :

- 2% à partir de 500 € TTC
- 5% à partir de 1000 € TTC
- 10% à partir de 1500 € TTC

Emballage et transport

Nos expéditions s'effectuent en cartons de 6 bouteilles.

Livrée franco, il vous appartient de contrôler l'état de votre commande à l'arrivée.

Pour pertes ou avaries éventuelles, merci de nous adresser dès que possible vos réserves écrites sur le bon de transport (indispensable au règlement du litige).

Païement et réserve de propriété

Le règlement se fait « comptant à la commande » par chèque libellé en Euros à l'ordre de « Sarl Vignoble Hinderer & Wolff » ou par carte bleue (par téléphone ou via notre site internet). La maison se réserve expressément la propriété des marchandises livrées jusqu'au païement intégral du prix.

Tarifs et bons de commande

1er novembre 2020 • 31 octobre 2021 • DEPART CHAIS

Vignoble HINDERER & WOLFF

7 rue du Printemps, 68500 ORSCHWIHR

N° Tel fixe : 03 89 39 84 74 • N° Tel mobile : 07 78 12 18 75

E-mail : sophie@hinderer-wolff.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

