



Tarif 2018 / 2019

P.U. €

Chers clients et amis

C'est en tant que vignerons de père en fils depuis trois générations que nous veillons à l'élaboration de nos vins.

Nos vignes sont réparties sur quatre communes autour de Wettolsheim, avec des terroirs différents, ce qui donne la typicité à nos vins.

Le travail de la vigne se fait en respectant le plus possible l'environnement.

Nos vendanges sont entièrement récoltées à la main pour bien trier le raisin, le pressurage est fait en raisins entiers pour éviter l'altération de la grappe et notre vinification est faite de manière traditionnelle.

Famille Ehrhart

Nos coffrets de Vins d'Alsace

Découverte / Tradition

- 2 PINOT BLANC 2017
- 2 RIESLING 2017
- 2 PINOT NOIR 2017
- 2 PINOT GRIS 2017
- 2 GEWURZTRAMINER 2016
- 2 CRÉMANT D'ALSACE « BRUT »

115 €
Frais de port compris

Prestige / Empreinte du terroir

- 3 RIESLING Grand Cru Sommerberg 2015
- 3 PINOT GRIS Grand Cru Hengst
« Sélection Elise » 2017
- 3 GEWURZTRAMINER
Grand Cru Hengst 2017
- 2 CRÉMANT
- 1 GEWURZTRAMINER
Vendange Tardive 2015

165 €
Frais de port compris

VINS DE TRADITION

PINOT BLANC 2017	7,10
RIESLING 2017	7,50
MUSCAT (Épuisé)	7,70
PINOT GRIS 2017	8,10
GEWURZTRAMINER 2016	8,60

ALSACE GRAND CRU

RIESLING STEINGRUBLER 2015	12,00
RIESLING SOMMERBERG 2015 (sec)	12,00
PINOT GRIS HENGST « SÉLECTION ELISE » 2017	12,50
GEWURZTRAMINER HENGST 2017	13,00

CRÉMANT D'ALSACE

BRUT « MÉTHODE TRADITIONNELLE »	8,20
---------------------------------	------

VENDANGE TARDIVE

GEWURZTRAMINER Vendange Tardive 2015	21,00
--------------------------------------	-------

VIN ROUGE

PINOT NOIR 2017	8,80
-----------------	------

CONDITIONS D'EXPÉDITION

1,00 € la bouteille de 24 à 60 bouteilles, 0,50 € la bouteille de 60 à 120 bouteilles.

A partir de 120 bouteilles : FRANCO DE PORT.

NOTA: pour moins de 24 bouteilles, nous consulter

Expéditions en cartons de 6 et 12 bouteilles pour les Vins,
6 bouteilles pour le Crémant.

PAIEMENT: A réception de la facture par Chèque Bancaire.

Ce tarif annule et remplace les précédents. En cas d'épuisement d'un millésime, remplacement par le millésime suivant.
Départ cave bouteille de 75 cl (sauf indication précise) T.V.A. 20% incluse.

Salon des Vins des Vignerons indépendants

LYON

Halle Tony Garnier

Du 25 au 29 octobre 2018

Stand F 33

PARIS

Porte de Versailles

Du 29 novembre au 2 décembre 2018

Stand C 12

RENDEZ-VOUS PROCHAINEMENT

Nos différents Cépages

Pinot Blanc

moelleux et corsé, se sert avec les entrées et se boit en toute occasion.

Riesling

grand vin fin qui s'impose pour la choucroute, accompagne très bien tous les fruits de mer, gibiers et volailles.

Muscat d'Alsace

vin sec caractérisé par le bouquet du raisin. Accompagne tous les desserts. Aussi apprécié comme apéritif.

Pinot Gris

corsé avec un fond de terroir très prononcé, est apprécié par les connaisseurs comme apéritif. Se boit très bien avec le gibier, foie gras et escargots.

Gewurztraminer

vin de grande classe pour les festivités et réceptions, d'un bouquet merveilleux. Accompagne volontiers tous les mets sucrés, l'apéritif, ainsi que le foie gras et fromages.

Pinot Noir

très agréable à déguster, remplace avec bonheur les vins rouges avec tous les rôtis.

Crémant d'Alsace

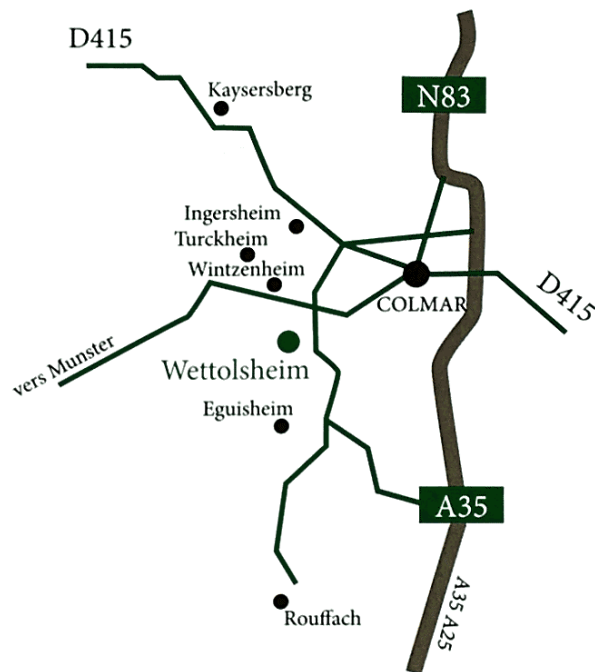
symbole de fête d'une fraîcheur discrètement fruitée. Il est le vin de toutes circonstances.

Nos spécialités

Grands Crus Hengst, Steingrubler & Sommerberg,
Vendanges Tardives
Crémant d'Alsace



Plan d'accès



Notre caveau est ouvert
tous les jours, sauf le dimanche

VINS D'ALSACE

Grands Crus

Hengst, Steingrubler & Sommerberg

Vendanges Tardives

Crémant d'Alsace



André Ehrhart

68, rue Herzog
68920 WETTOLSHEIM
Tél. 03 89 80 66 16
ehrhart.andre@neuf.fr
www.andre-ehrhart.fr
 Domaine André Ehrhart