

## ALSACES TRADITION

Des vins tous très différents, issus des cépages traditionnels de notre région. Vinifiés avec grand soin.

Bouteille de 100 cl	
<b>Edelzwicker (100 cl) Bio:</b> Assemblage frais, fruité discret. Accompagne l'essentiel de la table, pour la cuisson et l'élaboration de sauces...	
<b>Pinot (100 cl):</b> Frais et équilibré. Avec l'essentiel de la gastronomie. Excellent rapport qualité/prix.	

Bouteille de 75 cl	
<b>Sylvaner 2019:</b> Frais et gouleyant. Accompagne produits de la mer et charcuterie.	
<b>Pinot blanc 2020:</b> Frais et équilibré. Avec l'essentiel de la gastronomie.	
<b>Riesling 2017 ou 2022 Bio:</b> Sec, racé, à l'acidité fondue, aux notes minérales, avec poisson, crustacés, viandes blanches...	
<b>Riesling 2019: Cuvée Rebelle/Sélection Revue du Vin de France.</b> Matière dense, épicé et nerveux, beaucoup d'intensité et de fraîcheur. Saveurs d'agrumes en finale. Très digeste, excellent à table.	
<b>Muscat 2023 Bio: Sélection Revue du Vin France.</b> Fruité, frais et léger. Excellent à l'apéritif, buffet dinatoire, fromage frais.	
<b>Pinot gris 2022 Bio:</b> Equilibré et puissant. Accompagne l'essentiel de la table.	
<b>Rosé Pinot noir 2024:</b> Frais et fruité. A l'apéritif, avec les plats d'été.	
<b>Pinot noir 2023 Bio:</b> Fruité et léger, tanins souples. Avec l'essentiel de la table, de l'entrée au fromage.	
<b>Pinot noir 2020:</b> Belle robe rouge, corsé, puissant aux notes de cassis, avec les viandes rouges, fromages.	
<b>Gewurztraminer 2023 Bio:</b> Fruité, aromatique. Avec l'apéritif et des fromages affinés.	
<b>Gewurztraminer 2022 Bio: Cuvée Rebelle</b> Floral aux notes de fruits exotiques. Accompagne apéritifs et desserts.	

## CREMANTS D'ALSACE

Des grands vins effervescents, dégustez les à toutes les occasions, et même avec la gastronomie.

<b>Crémant Brut :</b> Fines bulles vif et plaisant aux arômes denses et persistants...	
<b>Crémant Brut « Blanc de Noirs »:</b> Frais, typé avec du caractère, à l'apéritif ou pour un repas pétillant !	
<b>Crémant Brut Rosé :</b> Frais et belle finesse aromatique excellent pour vos événements pétillants.	

## GRANDS CRUS CLASSES

**Le STEINERT :** L'un des grands terroirs calcaire d'Alsace, des vins riches, aromatiques, amples et racés, nous les avons gardé dans nos caves jusqu'à leur maturité. Appréciez-les !

<b>Riesling 2012 STEINER :</b> Riche, belle minéralité, racé accompagne la gastronomie, viandes blanches ou pour un apéritif racé et frais	
<b>Pinot gris 2020 STEINERT :</b> Arômes fumés, dans sa jeunesse, sec et gastronomique. Excellent à table.	
<b>Gewurztraminer 2017 ou 2020 STEINERT :</b> Belle matière, riche, <u>2017</u> : épicé et équilibré <u>2020</u> : rond	

## VIN ISSU DE SURMATURATION

Vins issus de raisins récoltés tardivement à grande maturité, très riches doux et très complexes, uniques

<b>Murmuration 2023 Bio:</b> Assemblage de Pinot Gris et de Gewurztraminer d'une parcelle « sauvée des grives » le 8 novembre, doux.	
<b>Pinot gris 2008 Vendanges tardives :</b> Arômes complexes de fruits confits et de coing très typique de ce cépage. Très corsé et très rond...	
<b>Gewurztraminer 2018 V. tardives:</b> Belle richesse aromatique. Un nectar qui ne laissera personne indifférent, avant ou après le repas....une explosion d'Arômes et de douceur	

## EAU DE VIE (70cl) 48% vol : Notre distillation artisanale.

DESIGNATION	
Marc de gewurztraminer Digestif typique au fruité incomparable du gewurztraminer. Très original ! En fin de repas ou ajouter une notes fruitées aux pâtisseries. :	

Valables jusqu'au 30/09/2026 (sous réserve de changement de millésime)

# CARTE DES VINS

# VINS D'ALSACE



## EARL FLESCH François & Fils

📍 20 rue du Stade - 68250 PFAFFENHEIM  
 ☎️ 03 89 49 66 36 - 06 30 57 79 78  
 ✉️ vins@flesch.fr  
 🌐 www.flesch.fr



Directement du producteur au consommateur