

Cépage	cl	€ TTC	Accords mets vins	Sucrosité	Description du vin
<i>Edelzwicker 1 litre</i>	100 cl	7.50	Idéal pour cuisiner, entrées crudités	3.2g/l sec	Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces.
Sylvaner 2024	75 cl	7.50	Charcuteries, salades crudités	1.4g/l sec	Frais et léger avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant.
Sylvaner 2023 <i>Douceur d'Automne</i>	75 cl	10.50	Apéritif, tartes et gâteaux aux fruits.	33g/l moelleux	Vin d'une grande finesse issue de raisins récoltés en surmaturité, il s'exprime par une douceur et un joli fruité tout en conservant une belle fraîcheur.
Pinot Blanc 2023	75 cl	7.70	Charcuteries salées et fumées, entrées, fruits de mer	2.4g/l sec	Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples.
Muscat 2024	75 cl	8.00	Apéritif, asperges, terrine de poisson	3.4g/l sec	Nez fruité d'une grande finesse, on retrouve le croquant du raisin en bouche qui vous guide sur une finale fraîche et délicate.
Riesling 2023 <i>Médaille d'Argent Colmar</i>	75 cl	8.00	Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute	3g/l sec	Vin riche et frais au fruité subtil, un riesling typique qui révèle toute son harmonie en bouche avec des notes d'agrumes.
Riesling lieu dit <i>Pflanz</i> 2023	75 cl	8.50	Poissons en sauce, coq au Riesling, bouillabaisse...	1.2g/l sec	Vin issu du grand terroir <i>Pflanz</i> (sablonneux caillouteux). Il se dénote par son ampleur et sa minéralité qui lui confère toute son harmonie au palais.
Pinot Gris 2024 <i>Vieilles Vignes</i>	75 cl	8.50	Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés...	9.2g/l demi-sec	Nez fin et fumé où se mêlent des arômes de sous bois. En bouche, il se distingue par son fin velouté et sa charpente corsée.
Pinot Gris 2023 <i>Cuvée Léo</i>	75 cl	9.20	Apéritif, foie gras, dessert	25g/l moelleux	Un Pinot Gris surmûri, la bouche est riche et douce aux arômes de fruits exotiques. Un grand vin puissant et concentré.
Gewurztraminer 2023	75 cl	8.00	Fromages forts, recettes exotiques, couscous...	17.4g/l moelleux	Vin puissant et corsé, il se distingue par son caractère épicé avec des notes de fruits mûrs. Un vin traditionnel qui ravira les amateurs de gewurztraminer gastronomique.
Gewurztraminer 2024 <i>Vieilles Vignes</i>	75 cl	9.00	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	25g/l moelleux	Marqué par des arômes de coings et de fruits mûrs il présente en bouche une grande concentration et une harmonie parfaite. Une douceur et une fraîcheur qui s'associent à merveille.
Gewurztraminer 2023 <i>Prestige</i>	75 cl	12.00	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	50.5g/l doux	Un Gewurztraminer riche et concentré, aux arômes mielleux. Un vin puissant et expressif, un plaisir pour le palais des amateurs de vins liquoreux
Gewurztraminer 2022 <i>Vendanges Tardives</i>	75 cl	19.60	Apéritif, dessert au chocolat, foie gras	79g/l doux	Vins avec un nez d'une concentration intense de fruits mûrs. Vinifié avec des raisins d'une qualité exceptionnelle, il dénote par son gras et sa rondeur voluptueuse qui exprime toute son élégance.
Rosé de l'été 2025	75 cl	8.00	Grillades, couscous, pælla, salade d'été...	0.7g/l sec	Fruité et gouleyant, un rosé festif.
Pinot Noir 2024 <i>Médaille d'Or Colmar</i>	75 cl	8.30	Grillades, viande rouge, gibiers, volailles, recettes méditerranéennes	0.3g/l sec	D'une couleur rouge cerise, au nez de petits fruits rouges et sa bouche finement fondue. Il s'exprime à température fraîche avec des grillades et à température ambiante avec les plats plus complexes (viandes, gibiers...)
Crémant d'Alsace Brut Blanc	75 cl	9.40	Apéritif	8,6g/l	Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle.
Crémant d'Alsace Brut Rosé	75 cl	9.40	Apéritif	12g/l	Vin pétillant rosé aux arômes fruités d'une grande finesse de bulle
SAMBUCUS Cocktail pétillant demi-sec aromatisé à la fleur de sureau, menthe et citron vert NOUVEAUTÉ	75 cl	12.00	Apéritif	40g/l demi-sec	<i>Cocktail pétillant aromatisé à la fleur de sureau, menthe et citron vert</i>



Domaine BEYER Patrick et Mathieu

Vignerons – Indépendants

25-27 Rue des Alliés **67680 EPFIG**

Tél : 03.88.85.50.21 Port. Patrick : 06.88.67.78.86 Port. Mathieu : 06.86.77.69.34 vinsbeyer@orange.fr

www.vinsbeyer.com

