

Cépage	cl	€ TTC	Accords mets vins	Sucrosité	Description du vin
<i>Edelzwicker litre</i>	100cl	6.60	Idéal pour cuisiner, entrées crudités	3.2g/l sec	Assemblage de plusieurs cépages, il sera excellent en sauces.
Sylvaner 2021	75cl	6.60	Charcuteries, salades crudités	1.3g/l sec	Frais et léger avec un fruité discret, il est agréable et désaltérant.
Sylvaner 2022 <i>Douceur d'Automne</i>  	75cl	10.00	Apéritif, tartes et gâteaux aux fruits.	30g/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 2021	75cl	6.70	Charcuteries salées et fumées, entrées, fruits de mer	4.60g/l sec	Délicat, frais et fruité, il accompagne les mets simples.
Muscat 2022  	75cl	7.20	Apéritif, asperges, terrine de poisson	1.8g/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 2021	75cl	7.20	Fruits de mer, crustacés coquillages, choucroute	4.6g/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 <i>lieu dit Pflanzler</i> 2021	75cl	7.70	Poissons en sauce, coq au Riesling, bouillabaisse...	5.35g/l sec	Vin issu du grand terroir <i>Pflanzler</i> (sablonneux caillouteux). Il se dénote par son ampleur et sa minéralité qui lui confère toute son harmonie au palais.
Pinot Gris 2021 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	8.00	Volailles et viandes blanches, gibier, poissons grillés...	11g/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 2021 <i>Prestige</i>	75cl	8.90	Apéritif, foie gras, dessert	28g/l moelleux	Un Pinot Gris surmûri, la bouche est riche et douce aux arômes de fruits exotiques. Un grand vin puissant et concentré.
Pinot Gris 2015 <i>Sélection de Grains Nobles</i> <i>Médaille d'Argent au Concours des Pinot Gris du Monde</i>	50cl	22.00	Apéritif, foie gras, dessert	130g/l doux	Ce grand liquoreux est dominé au nez par des notes de surmaturité et de concentration sur des arômes de miel et de fruits confits. La bouche est ample, suave, enivrante, se déployant sur des arômes d'une merveilleuse complexité. Cette puissance n'exclue ni précision ni une certaine fraîcheur qui vient affiner la structure. La finale se déploie sur une longueur remarquable.
Gewurztraminer 2019	75cl	7.80	Fromages forts, recettes exotiques, couscous...	24g/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 2021 <i>Vieilles Vignes</i>	75cl	8.60	Apéritif, desserts aux fruits, foie gras	38g/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 2018 <i>Vendanges Tardives</i>	75cl	19.00	Apéritif, dessert au chocolat, foie gras	91g/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.
<i>Rosé de l'été Pinot Noir 2022</i>  	75cl	EPUISE	Grillades, couscous, paëlla, salade d'été...	4g/l sec	Fruité et gouleyant, un rosé festif.
Pinot Noir 2022  	75cl	7.60	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'exprimera à température fraîche avec des grillades et à température ambiante avec les plats plus complexes (viandes, gibiers...)
<b>Crémant d'Alsace Brut</b>	75cl	8.80	Apéritif	8,6g/l	Vin pétillant aux arômes floraux d'une grande finesse de bulle.
<b>Crémant d'Alsace Brut Rosé</b>	75cl	EPUISE	Apéritif	12g/l	Vin pétillant rosé aux arômes fruités d'une grande finesse de bulle



**Domaine BEYER Patrick et Mathieu**

Vignerons – Indépendants

25-27 Rue des Alliés 67680 EPGIF

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