

Chers amis,

C'est avec plaisir que nous vous retrouverons sur les salons pour vous faire découvrir l'ensemble de notre gamme de vins et Crémants d'Alsace. A cette occasion vous pouvez profiter de notre tarif préférentiel sur salon et de notre offre :

30 BOUTEILLES ACHETÉES = 1 OFFERTE

(38) SEYSSINS (Entrée payante)

Prox Grenoble Salle Prisme

39 avenue de Grenoble

Du 1 au 3 avril 2022

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h30

Dimanche de 10h00 à 18h30

(58) NEVERS (Entrée payante)

Au salon des vins de France

Hall des EXPOSITIONS

Du 1 au 3 Avril 2022

Vendredi de 16h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h00

Dimanche de 10h00 à 19h00

(59) SAINT AMAND LES EAUX

(Entrée payante) PASINO

Rocade Nord

Du 28 au 30 Janvier 2022

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h30

Dimanche de 10h00 à 18 h00

(59) LEERS (Entrée gratuite)

au marché artisanal à la salle des sports

Alphonse DAUDET rue Roger Salengro

Du 5 et 6 Mars 2022

Samedi – Dimanche de 10h00 à 18h00

(63) CLERMONT FERRAND (Entrée payante)

VINIDOME

GRANDE HALLE D'Auvergne

Plaine de sarliève à Cournon d'Auvergne

STAND A36

du 4 au 7 Février 2022

Vendredi de 14h00 à 20h30

Samedi de 10h00 à 20h30

Dimanche de 10h00 à 19h00

Lundi de 10h00 à 17h00

(74) SEYNOD (Entrée payante)

Le cap Périaz

100 avenue Périaz

du 25 au 27 Mars 2022

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h30

Dimanche de 10h00 à 18h00

(76) LA BOUILLE (Entrée payante)

A la salle polyvalente St Exupéry rue de Bac

Du 18 au 20 Mars 2022

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h30

Dimanche de 10h00 à 18h00

Pendant le salon vous pouvez nous contacter
au 06.73.06.09.60

La dégustation sera gratuite

Les entrées payantes vous sont offertes et sont à demander au verso du bon de commande

Un accueil chaleureux agrémenté d'une dégustation vous sera réservé lors de ces foires

Viniquement Votre

Famille OSTERTAG HURLIMANN

BON DE COMMANDE

SYLVANER 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	100 cl	6.30 €
EDELZWICKER 20	75 cl	5.50 €
EDELZWICKER 20	100 cl	5.80 €
PINOT BLANC 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	100 cl	6.30 €
PINOT NOIR 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	7.50 €
PINOT NOIR Rosé 20	75 cl	7.00 €
MUSCAT 19 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	7.50 €
PINOT GRIS 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	8.00 €
<u>CUVEE PARTICULIERE</u>		
RIESLING Cuvée Particulière 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	8.00 €
AUXERROIS Collection Yannick 20	75 cl	9.00 €
SYLVANER Coup de Cœur 2018 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	8.00 €
PINOT NOIR Collection Sylvie 2018 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	10.50 €
GEWURZ Cuvée Particulière 2019 <i>Médaille d'Argent Colmar</i>	75 cl	9.50 €
<u>VINS DE TERROIR</u>		
RIESLING Empreinte de Quartz 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	9.00 €
RIESLING Empreinte de Schiste 20	75 cl	9.00 €
RIESLING Grand Cru WINZENBERG 19 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	12.00 €
PINOT GRIS Empreinte de Schiste 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	10.00 €
GEWURZ Empreinte de Quartz 20 <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	10.50 €
<u>VINS D'EXCEPTION</u>		
GEWURZ Vieilles Vignes 20	75 cl	17.50 €
PINOT GRIS Vendanges Tardives 18	50 cl	20,50 €
GEWURZ Vendanges Tardives 17	50 cl	20,50 €
<u>CREMANTS</u>		
CREMANT D'ALSACE	75 cl	7.50 €
CREMANT D'ALSACE Prestige <i>Médaille d'Or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	9.00 €
CREMANT D'ALSACE Rosé	75 cl	8.50 €
<u>EAUX DE VIE</u> bouteille 70 cl		
QUETSCH	48°	33.00 €
MARC DE GEWURZ	48°	33.00 €
FRAMBOISE	48°	33.00 €
KIRSCH	45°	33.00 €
MIRABELLE	45°	33.00 €
POIRE WILLIAMS	45°	33.00 €

TOTAL T.T.C

COMMANDE A NOUS RETOURNER AVANT LE :

Le 25 Janvier 2022 pour ST AMAND LES EAUX
Le 1^{er} Février 2022 pour CLERMONT FERRAND
Le 1 Mars 2022 pour LEERS
Le 14 Mars 2022 pour LA BOUILLE
Le 22 Mars 2022 pour SEYNOD
Le 28 Mars 2022 pour SEYSSINS et NEVERS

A NOUS RETOURNER A

OSTERTAG HURLIMANN
44 RUE SAINTE MARGUERITE
67680 EPIFIG

Nom et prénom :
N° : Rue :
Code postal : Ville :
Tel :
E mail :

Nombres d'invitations à vous renvoyer pour la foire

(nombre de personnes)

- St Amand les Eaux.....
 Clermont Ferrand.....
 Seynod.....
 La Bouille.....
 Nevers.....
 Seyssins.....

Caractéristiques Générales nos Vins

SYLVANER : D'une grande fraîcheur, léger et gouleyant, il accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons, et la charcuterie.

EDELZWICKER : (dénomination extrêmement ancienne) est un harmonieux mélange de deux cépages alsaciens. Léger et agréable pour la consommation courante et les entrées.

PINOT BLANC : équilibré souple et nerveux, il s'emploie partout ou l'usage d'un vin blanc sec s'impose, particulièrement apprécié du vigneron

RIESLING : triomphe du terroir alsacien à la fois virile, d'un fruité exquis et d'un bouquet délicat, il accompagne indistinctement les mets les plus raffinés, est incomparable sur les poissons, les crustacés, les fruits de mer et bien sur la choucroute.

PINOT NOIR : sec délicieusement fruité très apprécié pour son charme et son originalité, accompagne les grillades, les pizzas et le plat de fromage.

PINOT GRIS : opulent et corsé, au fruité discret. Aime la bonne chair, le foie gras, le rôti succulent et constitue un apéritif de grande classe.

MUSCAT D'ALSACE : est le favori des dames. Il rappelle l'arôme du raisin ; un délicieux vin sec, de réception, recommandé à l'apéritif, avec les asperges.

GEWURZTRAMINER : racé, corsé et bien charpenté d'un bouquet élégant qui enveloppe le nez et remplit la bouche. Il se marie avec les desserts et se boit aux heures les meilleurs, du jour et de la nuit.

EMPREINTE DE SCHISTE : C'est un terroir, en Schiste depuis 5 millions d'année, rare en Alsace. Les vins produits sur ce sol sont assez longs à s'épanouir. Ils vieillissent bien avec des arômes marqués par le terroir. **Le Pinot Gris :** est d'une grande race au fruité élégant, allié à un bouquet très expressif. Il accompagne l'apéritif, le foie gras et le dessert.

Le Riesling : possède un fruité délicat sur des notes d'agrumes et de fleurs. Le palais se distingue par une attaque franche, aux notes minérales. Il s'accorde avec les poissons, les fruits de mer et les viandes blanches.

EMPREINTE DE QUARTZ : Le coteau en quartz est situé sur la commune d'Epfig à une altitude de 200 mètres. Le lieu-dit bénéficie de 2 expositions différentes. Le sommet du coteau bénéficie d'une exposition plein Sud favorable au Riesling. Et une partie pentu orientée plein Sud et Ouest, qui bénéficie d'un ensoleillement important propice à la maturation du Gewurztraminer. **Le Riesling :** développe une très belle finesse et un fruité délicat pour accompagner les poissons et fruits de mer. **Le Gewurztraminer :** particulièrement floral avec des notes de fruits exotiques accompagne les apéritifs, desserts et foie gras.

WINZENBERG : à une altitude de 240 à 320 m, il domine la commune de Blienschwiller. La forte pente du coteau et son exposition sud-sud-est lui garantissent une durée d'ensoleillement exceptionnelle. Son micro climat et son sol granitique à deux micas sont particulièrement favorables au Grand Cru. Les crus du Winzenberg développent un caractère floral d'une grande finesse. Ce sont des vins bien typés et d'excellente garde.

PINOT NOIR ROUGE : Collection Sylvie, Il se caractérise par une belle robe pourpre, sombre, un bouquet ample et riche, amplifié par un bon équilibre entre le vin et le passage en barrique. Il accompagne avec bonheur les gibiers et viandes rouges.

GEWURZTRAMINER VIEILLES VIGNES, bouteille bleue : est un vin typé de caractère, provenant de vignes de plus de 40 ans d'âge. Moelleux et bien charpenté au bouquet caractéristique d'une grande élégance, son parfait équilibre le destine à une longue garde qui parachèvera son harmonie.

VENDANGES TARDIVES : est un vin riche en arômes d'une puissance et d'une longévité hors du commun provient de raisins surmaturés, gorgés de sucre, récoltés 4 à 6 semaines après les vendanges, parfois sous les premières chutes de neiges

CREMANT D'ALSACE : Une séduction ambre et or. Elaborée selon la méthode traditionnelle. A déboucher à tout moment pour le plaisir.

CREMANT Cuvée Prestige : Son bouquet subtil et la finesse de ses bulles lui valent d'être réservée pour les grandes occasions auxquelles il apportera une note de raffinement.

CREMANT Rosé : pétillant, frais, au fruité délicat de fruits rouges, il saura égayer vos tables de fêtes

Les crémants sont à servir frappé entre 5° et 7°.

VINS et CREMANT D'ALSACE
EAUX DE VIE

PROPRE RECOLTE
APPELLATION ALSACE CONTROLEE

OSTERTAG
HURLIMANN



**TARIF FOIRE
PRINTEMPS 2022**

Mise en bouteille à la propriété

67680 EPIFIG

ostertag-hurlimann@wanadoo.fr

www.ostertag-hurlimann.fr

44 – 42, rue Sainte Marguerite

Tél. 03 88 85 52 70

Port : 06.73.06.09.60

