

BON DE COMMANDE

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 ACHETEES = 1 OFFERTE**

(38) SEYSSINS (Entrée payante)

Prox Grenoble Salle Prisme

39 avenue de Grenoble

Du 24 au 26 Mars 2023

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h00

Dimanche de 10h00 à 18h00

(58) NEVERS (Entrée payante)

Au salon des vins de France

Hall des EXPOSITIONS

Du 31 mars au 2 Avril 2023

Vendredi de 16h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h00

Dimanche de 10h00 à 19h00

(59) ORCHIES (SAINT AMAND LES EAUX)

(Entrée payante) Contact PEVELE ARENA

Zone des trois Bonniers Marins

Du 27 au 29 Janvier 2023

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h00

Dimanche de 10h00 à 18 h00

(59) LEERS (Entrée gratuite)

au marché artisanal à la salle des sports

Alphonse DAUDET rue Roger Salengro

Du 4 et 5 Mars 2023

Samedi – Dimanche de 10h00 à 18h00

(59) COUDEKERQUE BRANCHE

Livraison par nos soins sous forme de drive

devant Salle Espace Jean Vilar

Place de l'Hôtel de ville

Le 25 Mars 2023 entre 9h30 et 12h00

(63) CLERMONT FERRAND (Entrée payante)

VINIDOME

GRANDE HALLE D'Auvergne

Plaine de le sarliève à Cournon d'Auvergne

du 3 au 6 Février 2023

Vendredi de 14h00 à 20h30

Samedi de 10h00 à 20h30

Dimanche de 10h00 à 19h00

Lundi de 9h00 à 15h00

(74) POISY (Entrée payante)

Le Podium

200 route Parc'Espaces

Du 31 mars au 2 Avril 2023

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h00

Dimanche de 10h00 à 18h00

(76) LA BOUILLE (Entrée payante)

A la salle polyvalente St Exupéry rue de Bac

Du 17 au 19 Mars 2023

Vendredi de 17h00 à 21h00

Samedi de 10h00 à 20h00

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

SYLVANER 2021	75 cl	6.50 €	
	100 cl	6.80 €	
EDELZWICKER 2021	75 cl	6.00 €	
	100 cl	6.30 €	
PINOT BLANC 2022	75 cl	6.50 €	
	100 cl	6.80 €	
Les bouteilles de 100 cl ne seront emmenées que sur commande.			
PINOT NOIR 2022	75 cl	8.00 €	
PINOT NOIR Rosé 2022	75 cl	7.50 €	
MUSCAT 2021	75 cl	8.00 €	
PINOT GRIS 2022	75 cl	8.50 €	
CUVEE PARTICULIERE			
RIESLING Cuvée Particulière 2021/22	75 cl	8.50 €	
AUXERROIS Collection Yannick 2022	75 cl	9.50 €	
PINOT NOIR Collection Sylvie 2020 <i>Med or Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	11.00 €	
GEWURZ Cuvée Particulière 2021 <i>Med 91 pts Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	10.00 €	
VINS DE TERROIR			
RIESLING Empreinte de Quartz 2021 <i>Med 90 pts Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	9.50 €	
RIESLING Empreinte de Schiste 20/21	75 cl	9.50 €	
RIESLING Grand Cru WINZENBERG 2020 <i>Med 93 pts Gilbert et Gaillard</i>	75 cl	13.50 €	
PINOT GRIS Empreinte de Schiste 2022	75 cl	11.50 €	
GEWURZ Empreinte de Quartz 21/22	75 cl	11.50 €	
VINS D'EXCEPTION			
GEWURZ Vieilles Vignes 2021	75 cl	18.00 €	
PINOT GRIS vendanges tardives 2018	50 cl	20.50 €	
GEWURZ Vendanges Tardives 2017	50 cl	20,50 €	
CREMANTS			
CREMANT D'ALSACE	75 cl	7.50 €	
CREMANT D'ALSACE Prestige	75 cl	9.50 €	
CREMANT D'ALSACE Rosé	75 cl	9.50 €	
EAUX DE VIE bouteille 70 cl			
QUETSCH	45°	33.00 €	
MARC DE GEWURZ	45°	33.00 €	
FRAMBOISE	48°	33.00 €	
KIRSCH	45°	33.00 €	
MIRABELLE	48°	33.00 €	
POIRE WILLIAMS	45°	33.00 €	
			TOTAL T.T.C

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

COMMANDE A NOUS RETOURNER AVANT LE :

Le 23 Janvier 2023 pour ORCHIES
 Le 30 Janvier 2023 pour CLERMONT FERRAND
 Le 27 Février 2023 pour LEERS
 Le 13 Mars 2023 pour LA BOUILLE
 Le 20 Mars 2023 pour SEYSSINS ET COUDEKERQUE B
 Le 27 Mars 2023 pour POISY et NEVERS

A NOUS RETOURNER A
OSTERTAG HURLIMANN
44 RUE SAINTE MARGUERITE
67680 EPIFIG

Nombre d'invitations à vous renvoyer pour la foire
 (nombre de personnes)

- Orchies.....
- Clermont Ferrand.....
- Poisy.....
- La Bouille.....
- Nevers.....
- Seyssins.....

Caractéristiques Générales et Adaptations

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 rempli la bouche. Il se marie avec les desserts et se boit aux heures les meilleures, 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 accompagné 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 2023

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

