

Vins d'Alsace

PAUL FAHRER

3, place de la mairie 67600 ORSCHWILLER FRANCE
 tél. 03 88 92 86 57 / fax 03 88 92 20 41 / vins@paulfahrer.fr / paulfahrer.fr

Prix des vins expédiés en France à partir du 1er septembre 2025

Participation aux frais de port: 15€

Liste des vins

Pétillant naturel !

VIN DE FRANCE	<i>Un petit coucou</i>	9,30	49,00 les 6 bouteilles
Légèrement pétillant, désaltérant et original, pour l'apéritif et accompagner des salades			

Les Crémant d'Alsace

BLANC	BRUT	<i>Le classique</i>	8,60	BIO
		Magnum	19,50	
PINOT GRIS	BRUT		9,50	BIO
BLANC DE NOIRS	EXTRA-BRUT		10,50	BIO
ROSE	BRUT		8,80	BIO
		Magnum	20,00	

Les vins rouges et rosés d'Alsace

ROSE D'ALSACE	2023		6,80	BIO
PINOT NOIR	2023	<i>Les merisiers</i>	8,40	BIO
PINOT NOIR	2023	<i>Vinifié en barriques</i>	11,00	BIO

Les blancs secs d'Alsace

EDELZWICKER	2024	<i>Vin de soif</i>	100 cl	5,80	BIO
RIESLING	2023	<i>Les aubépines</i>		7,70	BIO
RIESLING	2023	<i>Vieilles vignes</i>		8,20	BIO
PINOT GRIS	2023	<i>Les châtaigniers</i>		9,20	BIO
GEWURZTRAMINER	2024	RESERVE		10,40	BIO
28 POINTS : petit canon	2023	<i>Cuvée de la fête des imprimeurs</i>		13,00	BIO

Les blancs demi-secs

SYLVANER	2022	<i>Vieilles vignes</i>	7,90
MUSCAT	2022	<i>Les acacias</i>	7,90

Les blancs moelleux

PINOT GRIS	2022	<i>Vieilles vignes</i>	9,00
GEWURZTRAMINER	2020	<i>Vieilles vignes</i>	9,00
GEWURZTRAMINER	2023	<i>Coteaux du Haut-Koenigsbourg</i>	9,50

Les vendanges tardives et sélection de grains nobles

PINOT GRIS	2022	<i>Vendange tardive</i>	20,00	36,00
			50 cl	13,00
				24,00
GEWURZTRAMINER	2022	<i>Vendange tardive</i>	20,00	38,00
PINOT GRIS	2017	<i>Sélection de grains nobles</i>	50 cL	24,00
				39,00

Jus de fruits

RAISIN	75 cL		3,80	BIO
--------	-------	--	-------------	------------

BIO : issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-16

CONDITIONS DE VENTE

Frais de port OFFERTS pour toute commande de plus de 300 €

Remises: 3% pour toute commande de plus de 450 €

6% pour toute commande de plus de 600 €

Ces prix s'entendent toutes taxes comprises

En cas de rupture de stock de vin dans un millésime donné, nous nous engageons à vous fournir le même cépage au millésime suivant.

Conditionnement : en cartons de 6 ou 12 bouteilles, à l'unité pour les magnums

Réception des colis: en cas de perte ou d'avarie, veuillez annoter le bordereau de livraison du transporteur puis contactez-nous.

En cas de non réception de votre commande dans les 10 jours, veuillez nous contacter.

Paiement: à la commande par Chèque ou virement,

référence bancaire: Crédit Agricole Alsace Vosges IBAN FR76 1720 6000 3146 0622 6201 069

BIC AGRIFRPP872

Mode de paiement: ☐ chèque ☐ virement

Votre adresse: Nom Prénom

 N° Rue

 Code postal Ville

 Téléphone e-mail:

Adresse de livraison si différente :

Nom Prénom

N° Rue

Code postal Ville

Téléphone e-mail:

Votre correspondance:

Les crémants d'Alsace

G: notes Guide des vins Dussert-Gerber 2024 et 2025

BLANC	BRUT	<i>Le classique</i>	BIO
Floral, pêche blanche et une touche minéral au nez attaque ronde avec des notes de sureau. Apéritif, réception, fêtes.			
PINOT GRIS	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	BIO G : 90/100
Fruité, expressif, attaque ronde sur des notes de nectarines. Finale fraîche et gourmande.			
BLANC DE NOIRS	EXTRA-BRUT		BIO
Nez discret, notes minérales, frais et vif en bouche. Avec des fruits de mer.			
ROSE	BRUT	<i>Nouvelle cuvée</i>	BIO
Aux arômes de cassis et de groseilles, pour accompagner le saumon fumé et les desserts.			

Les rouges et rosés d'Alsace

ROSE D'ALSACE	2023		BIO G : 90/100
Robe rosé pâle, nez de fruits, framboise, bouche vive et fraîche. Grillades, salades. Garde et bon jusqu'en 2028			
PINOT NOIR	2023	<i>Les merisiers</i>	BIO
Robe rubis foncé, nez de cassis et cerise noire, bouche ronde avec des notes épicées. Bon jusqu'en 2029			
PINOT NOIR	2023	<i>Vinifié en barriques</i>	BIO
Robe profonde, nez aux notes torréfiées, bouche aux tanins concentrées et jeunes. Garde et bon jusqu'en 2030			

Les blancs secs d'Alsace

EDELZWICKER	2024	<i>Vin de soif</i>	BIO
Ouvert, minéral, vin léger et équilibré. Bon jusqu'en 2027			
RIESLING	2023	<i>Les aubépines</i>	BIO
Notes minérales, frais avec une touche salée, pour tous les poissons et les fruits de mer. Bon de 2024 à 2028			
RIESLING	2023	<i>Vieilles vignes</i>	BIO
Notes minérales marquées, concentré et typique. Bon jusqu'en 2029			
PINOT GRIS	2023	<i>Les châtaigniers</i>	BIO
Notes beurrées, rond en bouche. Accompagne les omelettes aux champignons par exemple. Belle garde, jusqu'en 2030			
GEWURZTRAMINER	2024	<i>RESERVE</i>	BIO
Expressif, notes de mandarines, vin gastronomique pour accompagner des plats épicés. Bon jusqu'en 2030			
28 POINTS : petit canon	2023	<i>Cuvée de la fête des imprimeurs</i>	BIO RVF : 90/100
Notes minérales et de tabac blond, frais en bouche avec une touche fruitée. Tartines de sardines. Bon 2024-2029			

Les blancs demi-secs d'Alsace

SYLVANER	2022	<i>Vieilles vignes</i>	
Notes discrètes, légèrement vanillé, équilibré entre fraîcheur et fruité. Pour les raclettes. Bon de 2023 à 2027			
MUSCAT	2022	<i>Les acacias</i>	
Nez ouvert et aromatique, parfumé avec de l'ampleur et finale fraîche. Avec des asperges. Bon de 2023 à 2026			

Les blancs moelleux d'Alsace

PINOT GRIS	2022	<i>Vieilles vignes</i>	
Expressif, fruité, gourmand avec une belle persistance. Apéritifs, fromages et desserts. Bon de 2023 à 2026			
GEWURZTRAMINER	2020	<i>Vieilles vignes</i>	
Très expressif, rond et belle intensité aromatique en bouche. Apéritifs, fromages et desserts. Bon de 2022 à 2026			
GEWURZTRAMINER	2023	<i>Coteaux du Haut-Koenigsbourg</i>	BIO APPELLATION COMMUNALE
Expressif sur des notes florales, de fruits exotiques et d'épices. Belle persistance aromatique. Bon de 2025 à 2030			

Les vendanges tardives et sélection de grains nobles

PINOT GRIS 2022 *Vendange tardive*

Notes de miel de fleurs, fruits confits, riche et fin en bouche. Sucre résiduel=68g/L Bon jusqu'en 2030

GEWURZTRAMINER 2022 *Vendange tardive*

Nez de fruits confits, miel de fleurs, Riche, suave, persistant. Sucre résiduel=69 g/L Bon jusqu'en 2030

PINOT GRIS 2017 *Sélection de grains nobles* 50 cL

Raisins de Corinthe, miel, très concentré et long en bouche. Sucre résiduel=122g/L Bon jusqu'en 2020-29

G: notes Guide des vins Dussert-Gerber 2024 et 2025

RVF : notes La Revue du Vin de France numéro Juillet/août 2025