

Coordonnées de livraison

• Commande à expédier à :

Groupez vos commandes avec vos amis à une seule adresse pour bénéficier des frais de port moins élevés...

Nom et Prénom :

N°

Rue :

CP :

Ville :

Tél. :

E-mail :

Autorise le domaine à m'envoyer des offres promotionnelles par e-mail. Votre adresse ne sera cédée à aucun tiers.*

• Adresse de facturation, si différente :

• Vos amis apprécient les Vins d'Alsace ? Notez ci-dessous leurs coordonnées. Ils recevront notre dépliant.

Commande à retourner à :

Frédéric Hansmann

66, rue Principale

67140 Mittelbergheim - France

Tél/Fax : +33 (0)3 88 08 07 44

contact@vinhansmann.com

www.vinhansmann.com



Mittelbergheim, Décembre 2021

Cher Client et Ami,

Comme chaque année je viens vers vous pour vous proposer ma gamme de vins.

Le Domaine Hansmann, toujours exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale, travaille en permanence dans le respect de l'environnement.

Si vous voulez avoir quelques nouvelles du domaine, je vous propose d'aller sur Youtube et de taper «Distillation Hansmann». Vous y trouverez une charmante vidéo sur une activité annexe du domaine : la production d'eau de vie.

Enfin, vous trouverez notre gamme de vins disponibles à la vente pour égayer votre fin d'année 2021.

Comme les années précédentes, à partir de 36 bouteilles commandées, le prix sera franco de port.

Dans l'attente de votre visite, recevez, cher Client et Ami, nos remerciements les plus sincères pour votre confiance et votre fidélité dans les vins d'Alsace Hansmann.

Bonnes fêtes de fin d'année !

Frédéric Hansmann

Frédéric Hansmann



www.vinhansmann.com

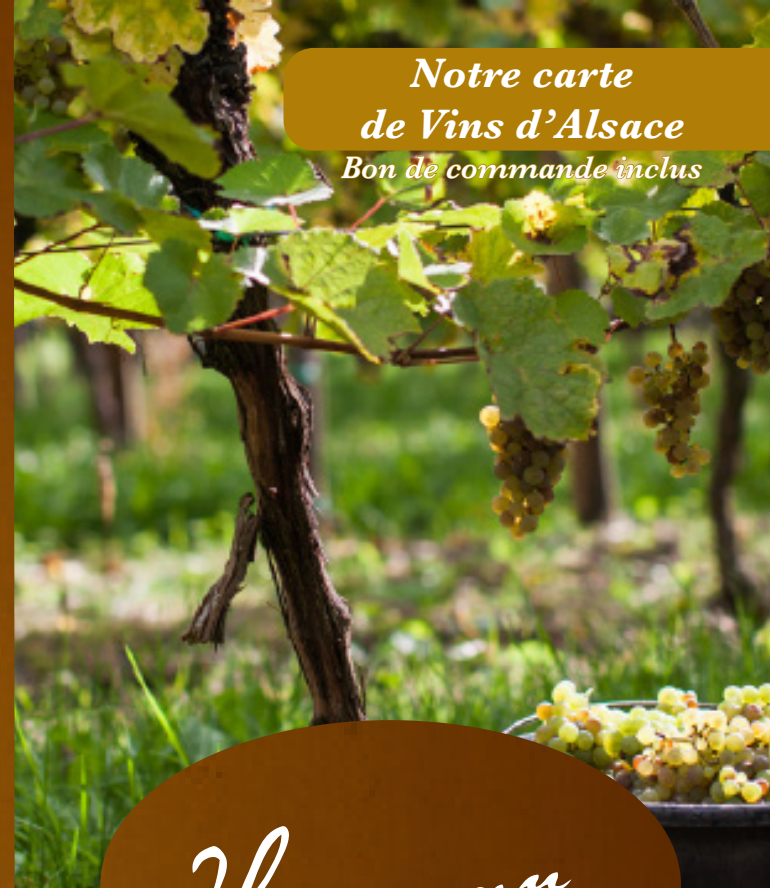
66, rue Principale

67140 Mittelbergheim - France

Tél/Fax : +33 (0)3 88 08 07 44

contact@vinhansmann.com

Notre carte
de Vins d'Alsace
Bon de commande inclus



Hansmann
De Père en Fils



Viticulteurs à Mittelbergheim
(France - 67140)

* Conformément à la loi Informatique et Libertés, vous disposez d'un droit de retrait ou de modification de vos coordonnées sur simple demande écrite à notre adresse.

Agence WIK-FACTORY - Décembre 2021 - crédits photos : studio Thomas K

Quelques mots sur nos vins de Terroirs

• **Le Sylvaner « Grand Cru Zotzenberg 2015 » :** Mittelbergheim est le seul village d'Alsace à pouvoir s'enorgueillir, depuis 2005, d'avoir du Sylvaner dans l'appellation Grand Cru ! C'est un vin sec aux arômes de fruits frais, d'une acidité très fine qui accompagnera à merveille les produits de la mer les plus raffinés. Garde 10 ans.

• **Le Pfoeller :** Géologiquement c'est le seul terroir calcaire ferrugineux de Mittelbergheim. Sur le domaine, nous y cultivons principalement 2 cépages.

> **Le Gewurztraminer Pfoeller 2017 :** Un nez agréable et fruité avec ses notes de litchi. La bouche équilibrée, d'une bonne persistance aromatique est aussi marquée des arômes de litchi typiques au terroir du « Pfoeller ». Se boit très bien avec les fromages (Munster...), tous types de fondues...

> **Le Pinot-Noir Pfoeller 2019 :** Couleur framboise, nez fruité, pas de tannins en bouche, ce pinot-Noir est très agréable. À boire avec de l'agneau, du lapin, des pizzas, des grillades ou des tartes flambées.

• **Le Brandluft :** Géologiquement c'est un terroir calcaire-gréseux. C'est le sol de prédilection du Riesling pour notre domaine.

> **Le Riesling « Brandluft » 2013 :** Ce vin encore jeune développe des arômes d'agrumes. Au palais son fruité est agréable et son acidité bien fondue. Avec l'âge, ce vin développera ses arômes pétrolés typiques à son terroir. À boire avec des poissons en sauce, saumon, coqs au vin...

Nos cuvées particulières

• **Le Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2015 :** Développe des arômes complexes de miel et de fruits confits. Consistant, d'une belle amplitude en bouche avec ses arômes de surmaturation, il pourra se boire en apéritif mais accompagnera également à merveille vos foies gras et desserts.

• **Le Pinot-Gris « Vendanges Tardives » 2016 :** Le nez complexe de ce vin révèle des arômes de raisins secs. En bouche, l'attaque est souple mais le vin monte peu à peu en puissance révélant de discrets arômes de fruits confits. Ce vin encore jeune ira en se bonifiant et accompagnera vos foies gras où vos desserts.

• **Pinot Noir H Nature 2017 :** Après 4 semaines de macération, il est élevé en barrique d'acacia pendant 10 mois. Il contient naturellement des sulfites et n'a subi aucun ajout de produits oenologiques.

• **Le Sylvaner Z Nature 2018 :** Ce sylvaner aux arômes de fruits à chair blanche, d'une belle matière contient naturellement des sulfites (pas d'addition de soufre). Il accompagnera vos poissons et produits de la mer.

Nos cuvées traditionnelles

• **Le Sylvaner 2019 :** D'une belle intensité aromatique, ce vin révèle des arômes de menthe. Sec et agréable, il se boira avec des fruits de mer, des pizzas, des salades ou tout simplement l'été, très frais, en apéritif.

• **Le Riesling 2020 :** Ce vin développe des arômes citronnés. Vif et d'une belle fraîcheur il accompagnera à merveille huîtres et autres crustacés.

• **Le Rosé :** Avec sa belle couleur framboise vive ce rosé est un vin d'été, léger, très agréable à boire avec des grillades, des pizzas...

• **Le Pinot-Blanc 2020 :** Un nez aromatique aux parfums d'amandes, de noix... Une attaque douce fait de ce vin souple et rond, le vin sec des dames. Ce vin peut accompagner tous vos repas !

• **Le Pinot-Gris 2017 :** Ce vin demi sec a un nez fruit blanc, bourgeon de cassis. En bouche, il est frais et riche avec des arômes pêche et abricot. D'une belle longueur, il peut se boire en apéritif, accompagner vos viandes blanches, vos poissons en sauce ou vos fondues bourguignonnes.

• **Le Muscat 2018 :** Ce vin aux arômes muscatés s'avère frais et croquant en bouche. Peut se boire avec des fruits de mer, des asperges...

• **Le Gewurztraminer « Cuvée Prestige » 2016 :** Le nez intense associe des notes de fruits confits et de miel liées à la sur-maturation. La bouche moelleuse, presque liqueuse est d'une grande persistance aromatique. Se boit aussi bien en apéritif, avec un foie gras ou un dessert...

• **Le Sylvaner « Cuvée Prestige » 2013 :** Ce vin demi-sec associe les arômes de fruits et de confits, son équilibre acidité / sucre permettra à ce vin d'accompagner à la fois les produits de la mer les plus raffinés et le foie gras.

• **Le Crémant « Brut » :** D'une belle effervescence, il allie des arômes fins et une touche poivrée. Bien équilibré, plein, élégant, il pourra accompagner tout un repas. Le vin d'apéritif par excellence, trou alsacien...

• **Le Crémant « Rosé Brut » :** Ce vin effervescent est fin aux légers arômes de framboise. C'est un vin d'apéritif original et « tendance ».

Remise de 5% à partir de 72 bouteilles.

Colis de 6/12 bouteilles assorties selon votre choix.

À la livraison, il vous appartient de vérifier le bon état des colis et de refuser la marchandise endommagée. Vous pourrez éventuellement formuler vos réserves auprès du transporteur dans les trois jours par lettre recommandée avec accusé de réception.

Bon de commande Transport compris à partir de 36 bouteilles en France

Qté	Cépage (0,75 l/bouteille)	Prix	Sous-total
	Sylvaner « Grand Cru Zotzenberg » 2015	12,90 €	
	Gewurztraminer « Pfoeller » 2017	8,30 €	
	Pinot Noir « Pfoeller » 2019	7,30 €	
	Riesling « Brandluft » 2015	7,90 €	
	Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2015	21,90 €	
	Pinot-Gris « Vendanges Tardives » 2016	21,90 €	
	Pinot Noir H Nature 2020	26,30 €	
	Sylvaner Z Nature 2018	26,30 €	
	Sylvaner 2019	6,10 €	
	Riesling 2020	6,30 €	
	Rosé	5,90 €	
	Pinot Blanc 2020	6,10 €	
	Pinot-Gris 2017	8,20 €	
	Muscat 2018	6,50 €	
	Gewurztraminer « Cuvée Prestige » 2016	13,60 €	
	Sylvaner « Cuvée Prestige » 2013	9,50 €	
	Crémant d'Alsace « Brut »	7,30 €	
	Crémant d'Alsace « Rosé Brut »	7,70 €	
	Eau de vie de Mirabelle (0.70l)	27,00 €	
	Eau de vie de Marc (0.70l)	25,00 €	
	Eau de vie de Coing (0.50l)	20,00 €	

Frais de port (- de 36 bouteilles) 18 €

TOTAL

Hanmann
de Pise en Jels