



# DOMAINE STENTZ-BUECHER

Vigneron Récoltant  
VINS D'ALSACE - WETTOLSHEIM



21, rue Kleb  
68920 WETTOLSHEIM

Tél. 03 89 80 68 09

Mail: [stentz-buecher@wanadoo.fr](mailto:stentz-buecher@wanadoo.fr)  
[www.stentzbuecher.com](http://www.stentzbuecher.com)



Le Domaine STENTZ-BUECHER, situé en plein cœur du vignoble Alsacien, a pris forme dès 1975. Aujourd'hui notre entreprise qui a conservé un caractère strictement familial exploite une surface de 12 hectares. Issue d'une longue lignée de vignerons, la famille

Stentz-Buecher est établie à Wettolsheim depuis de nombreuses générations. Nous produisons l'ensemble des cépages d'Alsace ainsi que 3 Grands Crus : Steingrubler, Hengst et Pfersigberg. Nous élevons et commercialisons uniquement notre propre production, certifiée entièrement en **Agriculture Biologique**.



*La qualité des vins c'est le terroir...*

Une partie importante de notre exploitation est située au lieu-dit ROSENBERG. Ce terroir aux sols argilo-calcaires riches, produit des vins très concentrés, floraux et longs. Nous concilions nature des sols avec choix des cépages qui y sont produits. Nos rendements sont volontairement limités à 45- 50 hl./ha en moyenne. Ces options nous conduisent à vinifier des vins de terroir qui expriment aussi la typicité du cépage dont ils sont issus.



*... et aussi une vinification rigoureuse.*

Une surveillance des vins très accrue. Nos mouts fermentent exclusivement avec leurs levures naturelles. Grâce à un bâtonnage régulier, ce qui intensifie le contact des lies avec le jus, nos vins acquièrent plus de caractère et de complexité aromatique. Notre objectif est de révéler tout le caractère et la **générosité du vin** et de parvenir à la plus grande **pureté**.



Notre philosophie repose sur une observation patiente et un respect de la nature. Il s'agit de permettre à la vigne de se développer et au vin d'évoluer par des moyens naturels. La vendange est entièrement manuelle et tout est mis en œuvre pour apporter le raisin le plus entier et le plus sain possible au pressoir afin de conserver un maximum de ses qualités.

C'est avec un réel plaisir, que nous souhaitons vous faire partager notre passion de la vigne et du vin.



Retrouvez toutes les informations sur notre site :  
[www.stentz-buecher.com](http://www.stentz-buecher.com)

## TARIF CAVEAU AU 01/05/21

### Vins AOP Alsace - Assemblages de Terroirs

#### **Pinot Blanc Tradition – 2019** 8.50 €

La bouche est d'une attaque franche, suivi d'arômes floraux.  
Vin persistant, qui finit sur une belle fraîcheur.

#### **Riesling Tradition – 2018** 10.00 €

Le nez est franc et net. C'est un vin vif et minéral, bien marqué par les agrumes ; typique du cépage.

#### **Pinot Noir Tradition – 2018** 11.00 €

Une couleur rouge pourpre et un nez très puissant. La bouche aux arômes de mûre et de cassis est ample et d'une grande concentration, se termine sur une note poivrée.

#### **GALAPAGOS** 10.00 €

Un riesling minéral, fruité et gourmand, à déguster nature ou selon notre recette du cocktail Galapagos...

#### **Who Am I? – 2018** 12.00 €

Assemblage de 3 cépages: 25 % Pinot Blanc, 25 % Pinot Gris, 50 % Riesling. Attaque franche sur les agrumes, poursuivant sur un côté gras pour finir sur des arômes floraux.

### Vins AOP Alsace - Lieux-Dits

#### **Pinot Gris Rosenberg - 2019** 11.00 €

Ce vin présente un nez expressif typique du cépage.  
D'une belle finesse avec des notes de miel d'acacia et de fruits secs. La bouche est d'une belle longueur et d'une belle acidité.

#### **Muscat Rosenberg – 2019** 11.00 €

Nez élégant avec des notes de pêche blanche. Ces mêmes arômes se retrouvent également en bouche, accompagné du croquant du raisin.

#### **Gewurztraminer Rosenberg - 2018** 12.00 €

Le nez est nettement marqué par les arômes de gingembre et de litchi. La première bouche épicée, poursuit sur les arômes gingembre-litchi déjà présents au nez. C'est un vin harmonieux et très bien équilibré.

#### **Riesling Ortel - 2018** 14.00 €

Le nez et la bouche présentent des arômes de citron. Ample et d'une grande minéralité en bouche, ce vin bénéficie également d'une belle attaque saline.

#### **Sylvaner Vieilles Vignes – 2016** 24.00 €

Avec un rendement de 17 hl/ha, ce vin offre des arômes d'agrumes. La bouche est minérale et riche avec des arômes de citron. Ce vin est d'une grande élégance et d'une grande finesse. Un sylvaner surprenant !

#### **Riesling Tannenbuehl Cuvée Flavien -2014** 24.00 €

Le nez présente à l'ouverture des arômes d'ananas et de mangue puis évolue vers le citron jaune. La bouche est ample et très marquée par les fruits exotiques. C'est un vin avec une acidité bien mur et une finale d'une belle fraîcheur.

#### **Pinot Noir Ambre – 2016** 27.00 €

Pinot Noir vinifié en blanc ; ce vin dévoile le côté croquant du raisin et présente des notes de mangue acidulée en bouche. Atypique et d'une belle complexité ...

### Vins AOP Alsace Grands Crus

#### **Riesling Steingrubler – 2017** 21.00 €

Le nez minéral s'ouvre sur des notes de zestes d'oranges et de citrons. Ces agrumes se retrouvent également en bouche accompagné d'une belle salinité : la finale est épicée et d'une belle persistance.

#### **Gewurztraminer Hengst – 2016** 21.00 €

Ce vin de couleur jaune or a des parfums concentrés de fruits exotiques au nez. En bouche l'on retrouve des arômes de mangue et de litchi qui s'allient harmonieusement aux différents arômes d'épices. Le terroir dont il est issu, lui confèrent une belle complexité.

### Vins AOP Alsace - élevage en barriques blanc

#### **Pinot Blanc Vieilles Vignes - 2018** 24.00 €

Elevage 2 ans en barrique.  
Vin atypique de couleur jaune or au nez fumé avec des arômes de lie de vin en harmonie avec le bois de chêne. Ample et gras, ce vin est de grande garde.

#### **Riesling Steingrubler « B » - 2014** 48.00 €

Ce vin révèle un caractère puissant avec une belle minéralité. La bouche, ample et aux arômes de citron jaune, se termine sur une belle acidité persistante. L'ensemble est d'un parfait équilibre et d'une grande élégance.

### Vins AOP Alsace - élevage en barriques rouge

#### **Pinot Noir - 2012** 18.00 €

Une couleur rouge pourpre et un nez très puissant aux arômes de cerise noire et de mûre. La bouche, ample et d'une grande concentration en fruits rouges (griotte confite), se termine sur une note poivrée.

#### **Pinot Noir Old Oak® - 2018** 25.00 €

Une couleur rouge intense et un nez aux parfums de « calcaire », typique du terroir, et de cassis. Ce vin d'une attaque puissante présente, en bouche, des arômes de cassis, et dévoile une matière ample et épicée. Son terroir, le Grand Cru Steingrubler, lui confère son caractère.

#### **Pinot Noir Granit- 2017** 35.00 €

Vin d'une très grande matière qui lui attribue une belle longueur ample et grasse et développe des arômes de griottes et de cerises noires. Un vin de grande garde issu d'une parcelle située plein sud sur l'appellation communale Val St Grégoire.

### Vins AOP Alsace Vendanges Tardives

#### **Gewurztraminer Rosenberg - 2018** 28.00 €

Le nez est nettement marqué par les arômes de fruits exotiques. La première bouche, épicée et poivrée, poursuit sur les arômes litchi et fruits de la passion. C'est un vin harmonieux et très bien équilibré.

### AOP Crémant d'Alsace

#### **Crémant Brut Nature**

75 cl	12.00 €
150 cl	27.00 €

#### **Crémant Brut Nature Rosé 100% Pinot Noir**

75 cl	13.00 €
150 cl	29.00 €

#### **Crémant Brut « Eventus » - 2010** 32.00 €

Assemblage Pinot Noir et Chardonnay avec un vieillissement en fût de chêne pendant 2 ans, suivi d'un vieillissement sur la latte encore 3 années supplémentaires. Crémant d'une grande élégance aux bulles fines, la bouche est ample et riche. A déguster à l'apéritif ou durant le repas.

16/20 VertdeVin.com



Certifié en Agriculture Biologique

