



DOMAINE STENTZ-BUECHER

Vigneron Récoltant
VINS D'ALSACE - WETTOLSHEIM



21, rue Kleb

68920 WETTOLSHEIM

Tél. 03 89 80 68 09 Fax. 03 89 79 60 53

Mail: stentz-buecher@wanadoo.fr

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 d'abord le terroir...

Nos **rendements sont volontairement limités** à 45-50 hl./ha en moyenne. 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. Alliées à de **faibles rendements**, 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

TARIF CAVEAU AU 01/11/20

Vins AOP Alsace - Assemblages de Terroirs

Pinot Blanc Tradition – 2019 7.50 €

La bouche est d'une attaque franche, suivi d'arômes floraux.

Vin persistant, qui finit sur une belle fraîcheur.

Riesling Tradition – 2018 8.50 €

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 10.00 €

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

Who Am I? – 2018 11.00 €

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.

GALAPAGOS 8.00 €

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

Vins AOP Alsace - Lieux-Dits

Pinot Gris Rosenberg – 2018 9.00 €

Ce vin présente un nez expressif typique du cépage. D'une belle finesse avec des notes de fruits ; pêche et abricot. La bouche est d'une belle longueur et d'une belle fraîcheur.

Muscat Rosenberg – 2019 10.00 €

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

Gewurztraminer Rosenberg – 2017 10.00 €

Le nez est nettement marqué par les arômes de fruits exotiques en particulier le 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 – 2017 13.00 €

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 – 2014 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 ! 14/20 Bettane+Desseauve

Riesling Tannenbuehl Cuvée Flavien – 2013 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 26.00 €

Pinot Noir vinifié en blanc d'une couleur ambrée. 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 - élevage en barriques

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 en harmonie avec le bois de chêne. Ample et gras, ce vin est de grande garde.

Riesling Steingrubler « B » – 2014 45.00 €

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.

Les Rouges (non filtrés)

Pinot Noir – 2012 17.00 €

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® – 2015 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, de vanille et de fève de cacao, et dévoile une matière ample et épicée. C'est son terroir, le Grand Cru Steingrubler, qui 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 Grands Crus

Riesling Steingrubler – 2017 20.00 €

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 20.00 €

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. 15/20 Bettane+Desseauve

Vins AOP Alsace Vendanges Tardives

Gewurztraminer Rosenberg – 2018 28.00 €

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

Riesling Cuvée Flavien – 2015 32.00 €

Le nez est complexe et présente des arômes d'ananas et de mangue. La bouche est d'une attaque franche, avec des arômes de fruits exotiques. C'est un vin d'une très grande matière aromatique.

AOP Crémant d'Alsace

Crémant Brut Nature

75 cl	11.00 €
150 cl	27.00 €

Crémant Brut Nature Rosé 100% Pinot Noir

75 cl	12.00 €
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.

Spiritueux (non certifiées AB)

WHISKY AWA (Authentic Whisky Alsace) 68.00 €

Elevé en nos fûts de Pinot Noir durant 5 ans.



— DOMAINE —
STENTZ-BUECHER

B O N D E C O M M A N D E

Adresse de livraison :

Nom – Prénom

.....

Adresse-Bat- étage

.....

.....

CP :

Ville :

e-mail :

.....@.....

Tél :

- Livraison à domicile
- Drive le : .../...../2020

Remarque particulière :

.....

.....

.....

Quantité	Cépages	Prix total
Frais de port		
Total en €		

Merci de bien vouloir joindre votre règlement

Comment faire :

1 Passez votre commande par téléphone ou par mail

2 Réglez par virement ou carte bancaire par téléphone.

3 Nous choisissons ensemble un RDV pour la livraison ou l'enlèvement.

4 Pour le Drive, vous n'avez pas besoin de sortir de votre voiture nous nous occupons du chargement de votre commande directement dans votre coffre.

Profitez

- d'une livraison gratuite à votre domicile à partir de 18 bouteilles achetées (secteur entre Thann et Sélestat).

Forfait 10 € hors secteur Thann – Sélestat et quantité de bouteilles inférieure.

- Remise 5% sur les commandes « Drive »
Cette offre est valable pendant la durée du confinement.