



## Vins de raisins de l'agriculture biologique

certifié par Ecocert sas

### Vin d'Alsace      Bouteille L 0,375 L 0,75 L 1 L

Sylvaner 2009 frais et fin	5,30	
Edelzwicker 2005, 2010 intense	4,50	5,70
Cuvée Immunité 2008 noble soutien	9,20	
Pinot Blanc 2005, *07 équilibré	5,40	
Pinot Blanc 2008, sans sulfites	5,40	
Riesling de Grès, 2010 riche et racé	4,5	7,-
Riesling Rabari minéral 2010		8,-
Riesling Cuvée Anna 2006, 2007 subtil	7,1	14,10
Pinot Gris 2008 élégant	8,40	
Pinot Gris sans sulfites +	8,40	
Pinot Gris 2008, 2009 fruité	5,20	8,40
Muscato 2008 délicat, 2009 arrogant	8,70	
Gewurztraminer 2008, 2009	6,30	10,60
Gewurztraminer 2010		
Cuvée Anna doux	10,-	19,50
Pinot Noir Rosé 2008 frais	8,20	
Pinot Noir Rouge 2007 corsé	9,-	

### Alsace Grand Cru Riesling

Moenchberg 2008 racé, 2009 fruité	13,70
Kastelberg 2007 Noble	18,30
Wiebelsberg 2006, 2007 opulent	21,20
<u>Kastelberg 2007 Vendange Tardive</u>	18,30 36,70

<u>Eaux de Vie</u>	Bouteille L	0,375	0,70	1,5	% alc.
Marc de Pinot	rond, jeune	9,10	17,10		45
Marc de Muscat	en dentelles	14,60	23,70		45
Quetsch	discret				43
Mirabelle	aromatique	15,80	26,-		43
Kirsch	délicat	17,-	27,-		43
Poire	fin	15,10	24,80		43
Jus de Pomme				Bouteille 1L	2,40
Vin Mousseux	frais, léger avec ses fines bulles			Bouteille 0,75 L	7,50

### Vin d'Alsace      Bouteille 0,7 L

Riesling 1983	Mielleux	17,10
<u>Alsace Grand Cru</u>		Bouteille L 0,75      1,5
Kastelberg	1996 viril et corsé	10,60
Wiebelsberg	1996 fin, puissant	10,60
	1994	17,10

### Crémant d'Alsace

<b>Brut</b>	<b>1996</b>		17,-
<b>Jeroboam</b>		Bouteille 3 L	45,-
<b>Caisse bois</b>			

<u>Eaux de Vie</u>	Bouteille L	0,375	0,7	% alc.
Marc de Gewurztraminer		13,10	23,70	45
Marc de Riesling		9,1	17,10	45

2011, prix départ cave en €, sans engagement

\* embouteillé capsules à vis

Code couleur: ♣ vin sec

♠ vin doux

**A consommer avec modération**

## Bon de commande

Qualité      Qtté      Prix unitaire      Sous-total

---



---



---



---



---

Port forfait France 2

Total TTC \_\_\_\_\_

Paiement à la commande

**Anna et André**  
**Durrmann**  
Vignerons

11 rue des forgerons

67140 **Andlau** France

0388 08 2642 fax: 0388 08 5885

[www.agroecologievin.unblog.fr](http://www.agroecologievin.unblog.fr)  
andre.durrmann@laposte.net

## Jardin de Vigne



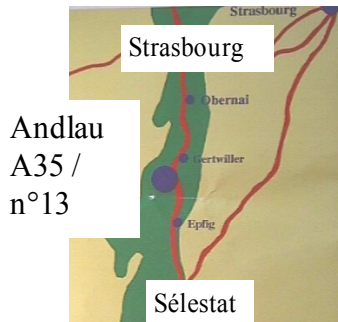
Le sol couvert pour gérer l'eau et plus...

\* Visites du vignoble toute l'année, 1-2 heures 3 €/ personne.

\* Repas découverte produits biologiques dans un restaurant,

\* Dégustation à la cave,

\* Prévenez nous!



Bonjour, une belle vendange est réalisée grâce à la gestion originale du vignoble.



La vigne est conduite avec une grande surface de feuilles pour capter l'énergie solaire. Au sol, la prairie va gérer le reste de la lumière et l'eau vers la biodiversité. Le niveau élevé de végétation est également conservé alentour avec les arbres hauts. Il y a ainsi des récoltes accessoires de fruits pour du jus ou les Eaux de Vies, sans oublier le bois.

Les arbres sont maintenant introduits dans les vignes pour mieux gérer l'effet climatique et conserver des vins dotés d'une belle fraîcheur.

Avec cet écosystème je compte fixer le maximum de carbone dans les sols, sous forme d'humus, et ainsi préserver la richesse future. Dans l'immédiat cela permet de produire des vins authentiques secs et fruités !

Voilà le « jardin extraordinaire » à partager, avec mes salutations ensoleillées,  
André.



Basse densité de plantation, rangs larges avec la vigne en Lyre

## Anna et André Durrmann Vignerons



2011



Fleur de vigne

11 rue des forgerons  
67140 Andlau France  
0388 08 2642 fax 0388 08 5885

[www.agroecologievin.unblog.fr](http://www.agroecologievin.unblog.fr)  
[andre.durrmann@laposte.net](mailto:andre.durrmann@laposte.net)