



1 route du vin  
68770 Ammerschwihr  
03 89 47 14 53  
griss@free.fr

Octobre 2024

Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre nouveau tarif de vins. Notre domaine, entièrement certifié en agriculture biologique, vous propose une gamme diversifiée de vins pour toutes les occasions et tous les plaisirs.

Que vous recherchiez des vins secs ou moelleux, des vins de terroirs ou des bulles, vous trouverez une sélection adaptée à vos envies. De l'apéritif au dessert en passant par les fromages, de la cuisine de tous les jours aux repas festifs, nos vins sauront sublimer chaque moment de convivialité.

En achetant nos vins, vous soutenez une viticulture artisanale et respectueuse de la nature. N'hésitez pas à nous contacter pour toute information : nous serons ravis de vous guider dans le choix des cuvées.

**Nous avons le plaisir de vous annoncer nos prochains salons et événements où vous pourrez nous retrouver :**

- les 25, 26 et 27 octobre 2024 à St Brieuc (22) au palais des congrès et des expositions, rue Pierre de Coubertin,
- le 16 novembre 2024 à Longuenesse (62) chez Frédéric SMIS, route de Blendecques,
- les 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre 2024 à Salon de Provence (13), Au Cercle des Arts, rue des Fileuses de Soie,
- le lundi 9 juin 2025 au Domaine : Pique-Nique du vigneron. Réservez dès maintenant cette date afin de passer un moment convivial en notre compagnie avec balade dans les vignes et dégustation de vieux millésimes.

Venez nous rendre visite et découvrir notre caveau où vous pourrez déguster nos vins tout au long de l'année.

**De plus, nous vous proposons de bénéficier des offres promotionnelles suivantes :**

- Un coffret découverte comprenant 2 « 1,2,3 Soleil », 2 Marion'les et 2 Pinot Gris Réserve.
- Un coffret de 6 Muscat.

Au plaisir de vous accueillir lors de nos prochains événements,

Marion Strosser et Josiane Griss  
Marguerite et Maurice Griss

# Nos spécialités & nos vins de Terroir

## Le Grand Cru Kaefferkopf

### Le Kaefferkopf Assemblage 2022, 1 ★ dans le Guide Hachette :

Composé à 70% de Gewurztraminer et 30% de Riesling, ce vin est chaleureux et équilibré, ample et gras, aux arômes de fruits exotiques, de fruits confits et de miel. C'est un vin gastronomique.

### Le Riesling Grand cru Kaefferkopf 2019 :

S'ouvre sur des notes minérales et d'agrumes. La bouche est ample, concentrée et fruitée avec une belle longueur. Vin racé et sec. Il servira d'écrin à la gastronomie régionale comme la matelote de poissons ou le coq au riesling.

### Le Riesling Grand Cru Kaefferkopf 2022, ❤️ du Guide Hachette :

Riesling au nez complexe, partagé entre minéralité et citron mûr voire confit. En bouche, il est intense, aromatique et frais de bout en bout, à la fois riche et acidulé.

### Le Gewurztraminer Grand cru Kaefferkopf 2020 :

Le nez s'ouvre sur des notes florales et épicées. La bouche est concentrée et riche avec des notes d'épices et de fruits exotiques. Il agrémente l'apéritif, le foie gras, un fromage corsé (bleu de Bresse, Maroilles, Roquefort, Munster...) les cuisines épicées et exotiques, les desserts au chocolat ou aux agrumes.

### Le Riesling Sonnenberg 2022 :

Marqué par son terroir granitique, le nez s'ouvre sur des notes poivrées avec du zeste de citron. La bouche est fine, le vin est harmonieux et frais.

Il accompagne les poissons cuisinés en sauce ou à la crème mais aussi les volailles et les viandes blanches en sauce comme une blanquette de veau.

### La cuvée 1,2,3 Soleil :

C'est un vin plaisir à consommer entre amis, à boire sur une terrasse aux beaux jours... Il est composé de 3 cépages d'où son nom. Vin gastronomique qui peut également accompagner tous vos plats.

### La cuvée "Marion'les" :

C'est un mariage de 2 cépages aromatiques : le gewurztraminer et le muscat, clin d'œil à Marion, qui a rejoint le domaine depuis quelques années. Le nez est floral, la bouche est souple et équilibrée. Ce vin agrémentera la cuisine chinoise, indonésienne, thaï ou indonésienne. Il peut aussi être servi à l'apéritif.



# Bon de commande

2024/2025 (conditionnement en carton de 6 ou 12 bouteilles exclusivement)



COFFRETS « FÊTES DE NOËL » Valables jusqu'au 31/12/2024	Nb de cartons de 6 bt	Prix du carton	Montant TTC en euros
MUSCAT 2022  les 6 bouteilles <del>64,20 €</del>	.....	51.00 €	.....
<b>Coffret Prestige</b> (2 « 1,2,3 Soleil », 2 « Marion'les », 2 Pinot Gris réserve) les 6 bouteilles <del>61,60 €</del>	.....	50.00 €	.....

VINS ET CRÉMANT Conditionnement par carton de 6 ou 12 bouteilles	Millésime	Nb de bouteilles	Prix/ bouteille	Montant TTC en euros
CRÉMANT				
Crémant Brut Elaboré à partir de Pinot Blanc, élégant et raffiné	--	.....	11.90 €	.....
VINS ROUGES ET ROSÉS				
Pinot Noir Charpenté, aux arômes de cerise et de cassis	2023	.....	11.50 €	.....
Pinot Noir Rosé Frais et finement fruité	2023	.....	10.50 €	.....
VIN ORANGE ET NATURE				
Gris de Griss Vin de macération élaboré à partir de Pinot Gris, vin « nature »	2022	.....	12.50 €	.....
VINS BLANCS SECS ET DEMI-SECS				
Edelzwicker – 100 cl Souple et agréable	--	.....	9.20 €	.....
1, 2, 3, SOLEIL Assemblage de 3 cépages, frais, souple et fruité	2022	.....	9.00 €	.....
Sylvaner Léger et désaltérant, au fruité discret	2022	.....	8.90 €	.....
Pinot Blanc Souple et délicat	2022	.....	9.60 €	.....
Riesling Élégant, frais et vif, finement aromatique	2021	.....	10.40 €	.....
Riesling <b>Sonnenberg</b> Fin et minéral, issu d'un terroir de granit, coteau exposé sud	2022	.....	12.30 €	.....
Riesling Grand Cru <b>Kaefferkopf</b> Ample, complexe et minérales	2019	.....	17.80 €	.....
Riesling Grand Cru <b>Kaefferkopf</b> Guide Hachette ♥ Riche, concentré, avec des notes citronnées et minérales	2022	.....	19.30 €	.....
Grand Cru <b>Kaefferkopf</b> Guide Hachette 1★ Assemblage de riesling et Gewurz, aux aromes de fruits exotiques	2022	.....	17.50 €	.....
Muscat Croquant et intensément fruité	2022	.....	10.70 €	.....
<b>Marion'les</b> Assemblage de Gewurz. et de Muscat, souple, au fruité délicat	2022	.....	11.00 €	.....
Pinot Gris Tendre et charnu, aux notes fumées et de fruits jaunes	2021	.....	10.80 €	.....
Gewurztraminer Intensément aromatique, floral et épicé avec une belle fraîcheur	2021	.....	11.60 €	.....
VINS MOELLEUX				
Pinot Gris <b>Réserve</b> Plus doux que le Pinot Gris classique	2018	.....	10.80 €	.....
Gewurztraminer <b>Vieilles Vignes</b> Moelleux et riche	2019	.....	12.80 €	.....
Gewurztraminer Grand Cru <b>Kaefferkopf</b> Ample, riche et complexe	2020	.....	17.00 €	.....
		.....	<b>TOTAL</b>	.....

