

Les terroirs qui chantent

2022 Sylvaner "Côtes de Barr" 9.70 €
Vif, léger et désaltérant, au fruité discret. En bouche, il est franc et délicat, construit autour d'une belle fraîcheur. Il apporte une touche de vivacité dans les mariages avec les mets. Il sera parfait avec un assortiment de charcuteries, une quiche ou une tarte à l'oignon, un plateau de fruits de mer.
Vin sec - A boire jusqu'en 2027.
Alcool : 12.5 % vol. - Sucre résiduel : 1.1 g/l - Acidité : 5.7 g/l

2020 Pinot Gris lieu-dit Salzhof 10.50 €
D'une approche friande et facile, ce Pinot Gris se présente svelte et élégant, très sage et posé, au style « sec tendre ». son caractère s'affirme en bouche par une salinité et une minéralité peu commune liées au terroir. Joli vin gastronomique, idéal avec une bouchée à la reine, des feuilletés.
Vin demi-sec - A boire jusqu'en 2026.
Alcool : 14 % vol. - Sucre résiduel : 13 g/l - Acidité : 5.8 g/l

2020 Grand Cru Kirchberg de Barr - Riesling 17.80€
Ce grand Riesling est issu du coteau escarpé du Kirchberg de Barr, exposé plein sud. Reflet de son terroir marno-calcaire, il dévoile de délicates fragrances de fleurs blanches, de poire et d'herbes aromatiques. Sa bouche, nette et droite, est salivante, nerveuse et longue. Un vin de garde.
Accords mets-vins : Avec une choucroute de poisson, des poissons nobles, tels de filets de sole à l'aneth, un turbot au beurre blanc.
Vin sec - A boire de 2024 à 2030.
Alcool : 12.5 % vol - Sucre résiduel : 1.2 g/l - Acidité : 7.3 g/l

2018 Grand Cru Kirchberg de Barr 17,00 €
Gewurztraminer
Tout en volume et en muscle, cette cuvée est d'une approche séductrice, aux formes galbées et flatteuses. Moelleux et onctueux, il pourra s'épanouir sur les 5 à 10 ans à venir. Délicieux avec une tarte à l'abricot, un cake moelleux à l'orange, un fromage à pâte persillée...
Vin moelleux - A boire jusqu'en 2028.
Alcool : 14 % vol. - Sucre résiduel : 31.8 g/l - Acidité : 4.1 g/l

Les Bulles

Crémant d'Alsace Brut 11.50 €
Il est élaboré à partir d'un assemblage de différents cépages (pinot blanc, pinot gris, pinot noir), et vieilli sur lattes pendant 18 mois minimum. C'est un vin de fête, délicatement fruité, à l'effervescence fine et légère.
Accords mets-vins : Apéritifs, moments de plaisir.
Crémant Brut - Alcool : 12.5 % vol. - Sucre résiduel : 1 g/l - Garde : Vin à boire

La note de douceur

2018 Gewurztraminer Vendanges Tardives (50 cl) 20.00 €
Ce vin prestigieux issu de raisins surmûris est d'une magnifique couleur jaune dorée. Son nez, très fin, dévoile une palette aromatique de fruits exotiques et confits. En bouche, sa richesse et son ampleur caressent le palais tout en conservant une fine acidité typique de son terroir... A déguster pour un apéritif chic, un moment romantique, un instant de fête !
Vin doux - A boire jusqu'en 2030.
Alcool : 13 % vol. Sucre résiduel : 90 g/l - Acidité : 4 g/l

2022 Klevener de Heiligenstein Concerto (50 cl) 23.00 €
Récolté en surmaturité sur de vieilles parcelles, ce vin à la robe or soutenue annonce une grande richesse. Son nez est complexe et mêle pêche mûre, fruits confits et miel. Ces arômes persistent dans une bouche de belle longueur, à la fois opulente et fraîche.
C'est un vin de plaisir, à savourer lors de moments conviviaux et festifs.
Vin doux - A boire jusqu'en 2030.
Alcool : 12.5 % vol. - Sucre résiduel : 56 g/l - Acidité : 4.7 g/l

2018 Sylvaner Terre Rouge (50 cl) 23.00 €
Un sylvaner comme des vendanges tardives ! Les raisins sont vendangés à la main dans de vieilles parcelles, tard dans la saison, quand le sucre et les arômes se sont concentrés dans les baies. Sa robe, jaune paille, est limpide et brillante. Son nez, complexe, dévoile des notes caramélisées et miellées. A l'aération, il révèle des arômes d'agrumes confits et de fruits frais, typique d'un sylvaner.
Adoptez-le pour vos apéritifs, vos moments conviviaux et vos événements festifs.
Vin moelleux - A boire jusqu'en 2030.
Alcool : 14 % vol. - Sucre résiduel : 29 g/l - Acidité : 4.9 g/l

2018 Pinot Gris Vendanges Tardives 27.00 €
Avec sa belle robe jaune paille aux reflets dorés intenses, ce vin fait sensation dans vos verres ! Au nez, il est élégant et complexe. Il révèle des arômes de fruits confits, de coing et de miel. En bouche, il est ample, voluptueux et puissant sans être lourd, avec une belle pointe de fraîcheur. La finale est infinie, dominée par l'abricot confit. Un vin de grande classe. Adoptez-le pour vous apéritifs, vos moments conviviaux ou vos événements festifs... Succès assuré !
Vin doux - A boire jusqu'en 2030.
Alcool : 13.5 % vol. - Sucre résiduel : 64 g/l - Acidité : 4.2 g/l

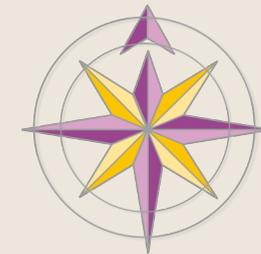
Nos eaux de vie

Marc de Savagnin Rose (70 cl) 36.00 €
Après une fermentation naturelle, nous distillons nos marcs de savagnin rose dans un alambic en cuivre. Le savagnin rose est le cépage utilisé pour produire notre fameux Klevener de Heiligenstein.
Cet alcool blanc est excellent en digestif ou pour arroser vos sorbets citron ou pamplemousse.
Alcool : 48% vol. - distillation artisanale

Domaine HEYWANG

L'artisan bio du Klevener

Printemps 2024



LA CARTE DES VINS



www.boutique.heywang-vins.fr



7 rue Principale 67140 Heiligenstein
Tél. : 03 88 08 91 41
contact@heywang-vins.fr

Prix valables jusqu'au 31/08/2024, sous réserve de changement de millésimes.
Tous les prix sont en euros, et incluent la TVA de 20 %.
L'emballage est inclus dans le prix.

Comprendre ce dépliant

Pour vous aider à faire votre choix, nous avons mis en place un code couleur en fonction de la sucrosité des vins.

Vin effervescent

Vin sec

Vin demi-sec

Vin moelleux

Vin doux

Le Klevener, la Star du village !

Une vraie rareté ! Vous ne trouverez ce vin que dans notre village. Il est élaboré à partir d'un cépage ancien, le Savagnin Rose, appelé également Traminer. Nous le déclinons en différentes versions, allant du sec au doux, en passant par le demi-sec ou le moelleux. Il y en a pour tous les goûts !

2021 Klevener de Heiligenstein Le Classique 11.80 €

La star du village ! Avenant et légèrement rebondi, haut en couleur, il flatte le palais par sa suavité et par ses arômes de fruits jaunes à noyau et d'épices douces. Aérien et tonique, il appelle à une seconde gorgée !... Il se prête à différentes préparations de viandes blanches et de poissons en sauce...

Vin demi-sec - A boire jusqu'en 2027.

Alcool : 13.5 % vol. - Sucre résiduel : 7 g/l - Acidité : 6.6 g/l

2020 Klevener de Heiligenstein Lieu-dit Schwendehiesel 14.00 €

Issu du lieu-dit Schwendehiesel, cette cuvée puise sa finesse et sa profondeur d'un sol profond argilo-limoneux. Sa silhouette est large et bien proportionnée, à la sucrosité délicate sans ostentation. Très digeste et équilibré, il s'associe avec le foie gras, les viandes blanches farcies, la cuisine thaï...

Vin moelleux - A boire jusqu'en 2026.

Alcool : 13.5 % vol. - Sucre résiduel : 20 g/l - Acidité : 4.6 g/l

2018 Klevener de Heiligenstein Cuvée Particulière 17.80 €

Aromatique et exubérant, ce vin est très représentatif d'un millésime chaud et solaire, par ses arômes de fruits compotés et d'épices « chaudes ». Avenant et complexe, il se montre moelleux et enveloppant au palais, suave et caressant. On en redemande ! Mariage d'amour avec une terrine de foie gras et un chutney de mangue. Idéal aussi à l'apéritif.

Vin moelleux - A boire jusqu'en 2028.

Alcool : 14 % vol. - Sucre résiduel : 44.1 g/l - Acidité : 4.5 g/l

2020 Klevener de Heiligenstein Cuvée Particulière 17.80 €

Séducteur et « coloré » le nez exprime finesse et complexité aux nuances de fruits « chauds » confits et de miel. Au palais, il est d'un soyeux et d'une sensualité irrésistible ! Son côté moelleux est admirablement porté par une acidité salvatrice et salivante. Superbe en apéritif, ou avec des sucres-salés (Tajine...) Ce Klevener se mariera parfaitement avec un foie gras poêlé, un curry d'agneau ou un fromage bleu.

Vin moelleux - A boire jusqu'en 2030.

Alcool : 13.5 % vol. - Sucre résiduel : 27.4 g/l - Acidité : 4.9 g/l

Les Vins de Copains

2023 Riwerle 8.00 €

Notre création ! Un vin d'assemblage fruité, léger et délicatement parfumé. Le Riwerle, c'est le vin des copains, des grandes tablées, des repas à la bonne franquette ! En automne et en hiver, savourez-le avec une fondue aux fromages, une raclette ou une planchette de charcuterie.

Vin sec - A boire jusqu'en 2027.

Alcool : 13 % vol. - Sucre résiduel : 3.2 g/l - Acidité : 5.6 g/l

2020 Pinot Blanc 8.40 €

Joli vin de plaisir immédiat, au style sec et aux arômes de fruits blancs bien juteux. Il se démarque par sa subtile touche boisée et sa fin de bouche fraîche et tonique. Il est parfait avec une tarte salée ou un soufflé, une raclette ou une fondue aux fromages. Parfait en kir à l'apéritif.

Vin sec - A boire jusqu'en 2025.

Alcool : 12 % vol. - Sucre résiduel : 1 g/l - Acidité : 5.7 g/l

2023 Muscat Disponible mi-avril 8.40 €

Fruité mais sec, c'est le combo parfait pour l'apéro ! Il réveillera votre palais sans saturer vos papilles. A table, il accompagnera très bien les poissons grillés. Son naturel met en valeur la cuisine légère à base de légumes cuits ou crus. Au printemps, il accompagne l'asperge avec brio !

Vin sec - A boire jusqu'en 2027.

Alcool : 13 % vol. - Sucre résiduel : 4.5 g/l - Acidité : 4.80 g/l

2023 Riesling "Dorf" Disponible mi-avril 9.70 €

Le Riesling est le roi des vins d'Alsace ! Un cépage parfaitement adapté à notre climat rhénan, il nous offre de merveilleux arômes d'agrumes frais et confits. Récolté à maturité optimale, son acidité est très agréable et forme un duo vraiment gastronomique avec vos poissons et vos fruits de mers. Parfait avec les fromages de chèvres et brebis, vous serez étonné !

Vin sec - A boire jusqu'en 2028.

Alcool : 12.5 % vol. Sucre résiduel : 2 g/l - Acidité : 6.2 g/l

2019 Pinot Noir 10.50 €

Très avenant et joyeux, ce vin vient à vous avec un fruit rouge bien mûr et juteux ! Au palais, il s'affirme d'un caractère marqué, alliant droiture du tanin et suavité du fruit. Très gourmand, il sera très apprécié sur un buffet campagnard, un barbecue ou un plat de pâtes. Côté cuisine du monde, taboulé, tajine d'agneau et couscous apprécieront d'être servis en sa compagnie.

Vin sec - A boire jusqu'en 2026.

Alcool : 13 % vol. - Sucre résiduel : 0.4 g/l - Acidité : 6.0 g/l

2022 Gewurztraminer Affenberg 11.50 €

Osez le Gewurz ! Le plus connu des vins d'Alsace vous réserve encore quelques surprises ! Intense fruité, moelleux sans lourdeur aucune, il est parfait pour ouvrir l'appétit en début de repas et adore les cuisines du monde. Sur un plateau de fromage, il s'illustre aux côtés des forts en goûts, tels le munster ou le maroilles. A l'heure du dessert, il envoutera une tarte aux abricots.

Vin demi-sec - A boire jusqu'en 2028.

Alcool : 13.5 % vol. - Sucre résiduel : 13.8 g/l - Acidité : 4.9 g/l

La nouvelle scène

2022 Klevener de Heiligenstein 12.80 €

Le Vin des 3 Montagnes

Le Vin des 3 Montagnes est un Klevener de Heiligenstein sec, dans le style des cuvées élaborées par Edouard, le grand-père d'Hubert. Il accompagne parfaitement poissons ou viandes blanches en sauces crémeuses.

Vin sec - A boire jusqu'en 2028.

Alcool : 14 % vol. - Sucre résiduel : 2.4 g/l - Acidité : 5.2 g/l

2022 Le Musklé 12.80 €

Une pure gourmandise bien aromatique, issue d'un assemblage de jus de muscat et de savagnin rose. Friand et souple, dans un esprit sec, il est joyeux et vibrant au palais... C'est une belle surprise pour l'apéritif, avec des tapas ou pour accompagner poissons et viandes blanches.

Vin sec - A boire jusqu'en 2025.

Alcool : 13.5 % vol. - Sucre résiduel : 0.5 g/l - Acidité : 4.1 g/l

2021 Klevener de Heiligenstein Kontakt 16.00 €

Notre premier vin orange ! Lumineux et solaire, il exhale des touches de fruits au sirop et de miel. En bouche, il est sec, ample et chaleureux, avec une enveloppe soyeuse et rassurante. Assurément gastronomique, il se déguste sur un plat sucré-salé, de la cuisine asiatique ou un gravlax de saumon.

Vin sec - A boire jusqu'en 2024.

Alcool : 14.5 % vol. - Sucre résiduel : 0 g/l - Acidité : 4.9 g/l

Conditions de vente

Achat de bouteilles à la cave

• Remise de 1.00 € par bouteille

Remises quantitatives

- à partir de 150€ d'achats : - 4%
- à partir de 300€ d'achats : - 6%
- à partir de 500€ d'achats : - 8%

Expédition des bouteilles à votre domicile

Nos frais de port sont de 20 € par adresse de livraison, quel que soit le nombre de bouteilles. Valable en France métropolitaine (Corse : nous consulter).

Emballages en cartons de 3, 6 ou 12 bouteilles.

Possibilité de panachage.

Comment commander ?

- **Sur notre boutique en ligne**, <https://www.boutique.heywang-vins.fr>, où vous trouverez toutes les informations nécessaires pour choisir vos vins. Paiement par chèque, carte bancaire ou virement.
- **Par e-mail** : contact@heywang-vins.fr
- **Par téléphone** au 03 88 08 91 41, du lundi au samedi de 9h à 19h. Paiement par carte bancaire à distance.