

# HOPFNER André

Homepage : <http://www.vinhopfner.fr>

28, rue Nouvelle

Tel. 03.88.50.22.74

67560 ROSHEIM

Appellation ALSACE Protégée

Fax 03.88.50.27.44

Zusätzlich Transportkosten

E-mail: [alsace@vinhopfner.fr](mailto:alsace@vinhopfner.fr) Handy 06.07.13.18.64

**Euros** | Flaschen Anzahl

*Leicht und süffig. Schöne Sommerweine. Passt zu Speisen mit feinen Aromen, wie zum Beispiel zu zarten Frühlingsgemüsen.*

<b>Sylvaner</b>	<b>2012</b>	0,75l	<b>4,50</b>	
<b>Auxerrois</b>	<b>2012</b>	0,75l	<b>5,40</b>	

*Elegant und seine feine Säure zeichnen ihn aus. Ein Genuss zum Sauerkraut, ein idealer Begleiter von Fisch und Meerestieren*

<b>Riesling "Westerberg"</b>	<b>2008</b>	0,75l	<b>6,60</b>	
<b>Riesling "Westerberg"</b>	<b>2012</b>	0,75l	<b>6,60</b>	

*Ein typisch, fruchtigerer elsässischer Wein. Geniesser lieben ihn zu weissen Sossen. Der ideale Partner von Kalb und Kuhn.*

<b>Pinot Gris "Westerberg"</b>	<b>2011</b>	0,75l	<b>7,40</b>	
--------------------------------	-------------	-------	-------------	--

*Der elsässische Rote. Kühl zu trinken. Ein Genuss zur Wurst, wunderbar zu Wild mit Pinot Noir-Sauce.*

<b>Pinot Noir "Fleckstein"</b>	<b>2009</b>	0,75l	BARRICK	<b>9,50</b>	
<b>Pinot Noir "Fleckstein"</b>	<b>2011</b>	0,75l		<b>6,60</b>	
<b>Pinot Noir "Fleckstein"</b>	<b>2012</b>	0,75l	Silber Médaille in Colmar	<b>7,60</b>	

*Fein in seinen Aroma! Aperitiv der Extraklasse. Liebt exotische Küche, Starke Käse, gerauchte Fische*

<b>Gewurztraminer "Westerberg"</b>	<b>2012</b>	0,75l		<b>7,50</b>	
------------------------------------	-------------	-------	--	-------------	--

*Die "Cuvée Eugène Fischer" stammen aus überreifen Trauben.*

*Diese Weine vinifiziert in Erinnerung meines Grossvaters, sind charaktervoll und konzentriert im Geschmack.*

<b>Gewurztraminer</b>	<b>2012</b>	0,75l	<b>Cuvée Eugène Fischer</b>	<b>10,50</b>	
<b>Riesling</b>	<b>2009</b>	0,75l	<b>Cuvée Eugène Fischer</b>	<b>7,50</b>	