

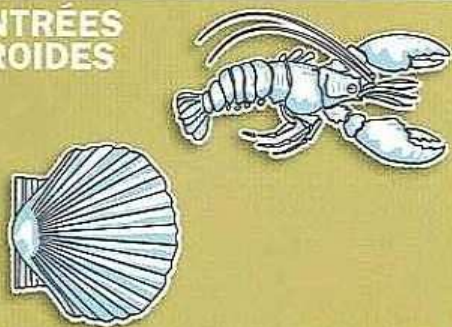
# QUEL VIN D'ALSACE CHOISIR ?

## APÉRITIF



**Crémant d'Alsace,  
Muscat d'Alsace,  
Gewurztraminer**

## ENTRÉES FROIDES



Salades variées,  
charcuteries, œufs

**Sylvaner,  
Pinot Blanc**

Crustacés, coquillages,  
terrines de poisson,  
poissons crus (Sushi)

**Sylvaner,  
Riesling,  
Pinot Blanc**

Salades épicées  
(mexicaines, marocaines, indiennes)

**Gewurztraminer**

Foie gras

**Pinot Gris, Gewurztraminer  
(notamment en Vendanges Tardives)**

## ENTRÉES CHAUDES



Quiches, tourtes, soufflés

**Sylvaner, Pinot Blanc**

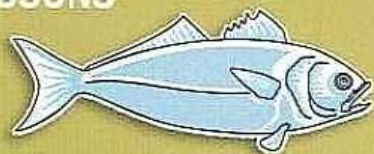
Escargots

**Sylvaner**

Asperges

**Muscat d'Alsace, Pinot Blanc**

## POISSONS



Grillés

**Riesling**

Cuisinés au beurre, à la crème

**Riesling, Riesling Vendanges Tardives,  
Pinot Gris**

Cuisinés avec des ingrédients  
plus corsés ou plus épicés

**Pinot Gris,  
Gewurztraminer**

## VIANDES BLANCHES & VOLAILLES



Volailles rôties

**Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir**

Volailles en sauce

**Riesling, Pinot Gris**

Rôtis de porc ou de veau

**Pinot Blanc, Pinot Gris**

Canard

**Pinot Gris**

Recettes exotiques  
(saveurs corsées, sucré/salé...)

**Gewurztraminer**

## VIANDES ROUGES



**Pinot noir  
(vinifié en rouge notamment)**

## GIBIERS

**Pinot Gris  
ou Pinot Noir selon la préparation**

## FROMAGES



Frais, jeunes, au goût peu  
prononcé et fromages de chèvre

**Pinot Blanc,  
Riesling**

Pâte molle et croûte lavée  
(Munster, Pont l'Évêque, bleus)

**Gewurztraminer**

Autres

**Pinot Noir**

## DESSERTS



Pâtisseries,  
tartes,  
crèmes,  
mousses

**Gewurztraminer,  
également en Vendanges Tardives**

## POUR FINIR UN REPAS EN BEAUTE



**Vendanges Tardives,  
Sélections de Grains Nobles**

## EN DEHORS DES REPAS

Moment convivial

**Crémant d'Alsace, Muscat d'Alsace,**