



### Conditions de vente:

Nos tarifs s'entendent départ cave, emballages, tous droits et taxes compris; le port est dû.

Les envois se font par cartons de 6 ou 12 bouteilles (vous pouvez panacher les cépages).

Le règlement s'effectue dès réception de la facture, par chèque bancaire.

### Petits conseils:

- En contactant vos amis et en effectuant une commande groupée, vous bénéficiez d'un tarif de transport plus avantageux !

- Signalez dès réception au transporteur tout colis endommagé!

**FRAIS DE PORT, valables à compter du 1er janvier 2012.**

Départements classés par zone de 1 à 6.

Tarifs par bouteille TTC.

	Zone 1:	Zone 2:	Zone 3:	Zone 4:	Zone 5:	Zone 6:
	21,25	01,39	02,03	05,14,	04,11	06,09
	54,55	52,59	07,08	15,18	12,13	29,40
	57,68	62,69	10,26	19,23	16,17	64,65
	70,88	71,75	27,38	28,36	22,24	66
	90	77,78	42,43	37,41	30,31	
		80,91	51,60	45,58	32,33	
		92,93	73,74	61,63	34,35	
		94,95	76,89	72,86	44,46	
				87	47,48	
					49,50	
					53,56	
					79,81	
					82,83	
					84,85	
Nbre Bout.	Mini-mum	18 à 35	36 à 60	61 à 84	85 à 120	121 à 150
	<b>18.00</b>	<b>23.00</b>	<b>23.50</b>	<b>24.00</b>	<b>28.00</b>	<b>29.00</b>
	<b>1.00</b>	<b>1.30</b>	<b>1.30</b>	<b>1.35</b>	<b>1.55</b>	<b>1.60</b>
	<b>0.85</b>	<b>1.00</b>	<b>1.10</b>	<b>1.15</b>	<b>1.25</b>	<b>1.35</b>
	<b>0.80</b>	<b>0.95</b>	<b>1.00</b>	<b>1.05</b>	<b>1.15</b>	<b>1.20</b>
	<b>0.65</b>	<b>0.85</b>	<b>0.90</b>	<b>0.95</b>	<b>1.05</b>	<b>1.15</b>
	<b>0.60</b>	<b>0.75</b>	<b>0.80</b>	<b>0.90</b>	<b>1.00</b>	<b>1.10</b>

Pour toute commande supérieure à 150 bouteilles, veuillez nous consulter.

## NOS VINS D'ALSACE À TABLE

### SYLVANER

Vin léger, agréable à boire. Il accompagne poissons, fruits de mer et crustacés, buffet froid, fromages crémeux.

### KLEVNER- PINOT BLANC

D'une saveur très fine, équilibré, souple en bouche, des arômes boisés et des notes épicées en final. Il accompagnera à merveille tous les produits de la mer, les poissons grillés, les sushis, la fondue chinoise, les tapas, les fromages doux et la raclette ou la fondue savoyarde.

### RIESLING

Roi des Vins d'Alsace, à la fois viril et au bouquet délicat aux notes d'agrumes, il est le compagnon idéal pour les plats de poissons, les volailles et la choucroute!

### PINOT-GRIS (TOKAY)

Capiteux, opulent et corsé aux notes de sous-bois, il se sert avec le foie gras, les viandes blanches et agrémentes vos apéritifs.

### MUSCAT

Vin sec très aromatique au goût de raisin frais et craquant. Il se boit à l'apéritif, accompagne les asperges, les terrines de poisson, le saumon mariné et les coquilles St Jacques, les fromages de chèvre et sublime les entremets légèrement sucrés.

### GEWURZTRAMINER

Bouquet très prononcé, corsé, moelleux, aux notes fleuries ou exotiques. Agrémentes à merveille les apéritifs, le foie gras, la cuisine asiatique, les fromages de caractère ainsi que les desserts à base de fruit ou de chocolat.

### PINOT NOIR

Vin rouge ou rosé d'Alsace, sec, aux notes de cassis. ou cerise. Excellent avec les viandes rouges, le gibier, le magret de canard, le saumon cuit, la cuisine du soleil, les fromages.

### CRÉMANT D'ALSACE

Servi frappé entre 5 et 7°C, rehausse de sa fraîcheur fruitée les rencontres gastronomiques, de l'apéritif à la fin du repas.

### VENDANGES TARDIVES GEWURZTRAMINER

Récolté en surmaturité. Constitue un apéritif de grande classe. Servi avec le foie gras ou certains plats aux saveurs prononcées. Vin de desserts, mais il peut aussi se déguster seul.

## VINS & CRÉMANTS D'ALSACE EAUX-DE-VIE

## GÎTES DE FRANCE



Rémy Kieffer

E.A.R.L.  
**ROBERT & RÉMY KIEFFER**

*Vignerons Récoltants*

79, route des Vins

67140 ITTERSWillER

Tél: 03. 88. 85. 50. 55

Fax: 03. 88. 85. 50. 20

[www.kieffer-itterswiller.fr](http://www.kieffer-itterswiller.fr)

[robert-et-remy.kieffer@orange.fr](mailto:robert-et-remy.kieffer@orange.fr)

*Vous recommandent leurs « Alsaces »:*

*des vins de tradition et de terroir.*