

# *Carte des vins*

## *du Restaurant Studerhof*



*Si vous avez envie de déguster un vin qui vous convient,  
N'hésitez pas à commander une bouteille,  
Car ce que vous ne consommez pas ici,  
Vous le terminerez tranquillement à la maison.*

*A votre santé !*

# ALSACE

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## Blanc

**L'AUXERROIS Vieilles Vignes - AOC**  
de «J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr  
Vin issu de l'Agriculture Biologique

29,-

**FLEURELLE - AOC**  
de « Gustave Lorentz » de Bergheim

29,-

**PINOT BLANC « Les Trois Terroirs » - AOC**  
Domaine Jean Sipp de Ribauvillé

25,-

**PINOT BLANC « Marnes et Calcaires » - AOC**  
Cave de Turckheim

23,-

**PINOT GRIS - AOC**  
de «J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr

26,-

**PINOT GRIS Réserve Personnelle - AOC**  
de «Paul Buecher» de Wettolsheim  
Vin issu de l'Agriculture Biologique

30,-

16,-

**RIESLING « Le Schild » - AOC**  
Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwihr  
Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique

34,-

**RIESLING – AOC**  
de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr

24,-

**RIESLING - AOC**  
de « Gustave Lorentz » de Bergheim

34,-

20,-

**MUSCAT Bollenberg - AOC**  
Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwihr  
Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique

44,-

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

## ALSACE

	<i>la bouteille 75cl</i>	<i>la ½ bouteille 37,5cl</i>
<b>GEWURZTRAMINER - AOC</b> <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i>	<b>36,-</b>	<b>24,-</b>
<b>GEWURZTRAMINER Grand cru Hengst - AOC</b> <i>de « Paul Buecher » de Wettolsheim</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	<b>49,-</b>	
<b>KAEFERKOPF - Grand Cru - AOC</b> <i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr</i>	<b>46,-</b>	
<u>Rouge</u>		
<b>PINOT NOIR Réserve - AOC</b> <i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr</i>	<b>28,-</b>	<b>16,-</b>
<b>PINOT NOIR « Evidence » - AOC</b> <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	<b>42,-</b>	

## VALLEE DE LA LOIRE

*Millésimes*

### Blanc

2021	<b>SANCERRE Frétoy - AOP</b> <i>Domaine Tinel-Blondelet</i>	<b>52,-</b>
------	--	-------------

## BOURGOGNE

### Rouge

### **Mâconnais**

2021	<b>MACON-PIERRECLOS - AOC</b> <i>De « Albert Bichot »</i>	<b>36,-</b>
------	--	-------------

### **Côte de Nuits**

2013	<b>COTE DE NUITS VILLAGES - AOC</b> <i>De « Joseph Drouhin »</i>	<b>55,-</b>
------	---	-------------

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

# **BOURGOGNE**

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## **Côte de Beaune**

2018	<b>ALOXE-CORTON - AOC</b> Domaine JB Lebreuil, Les Boutières	89,-	
2020	<b>SAVIGNY-LES-BEAUNE - AOC</b> R.Dubois & fils	65,-	

## **Côte-Chalonnaise**

2018	<b>MERCUREY</b> Domaine Adélie - <b>AOC</b> De « Albert Bichot »	57,-	
------	---	------	--

## **Beaujolais**

2017	<b>BEAUJOLAIS L'Ancien - AOC</b> De « J-P Brun » Terres dorées	27,-	
2021	<b>MOULIN A VENT - AOC</b>	47,-	
2022	De Joseph Drouhin		26,-
2023	<b>JULIENAS</b> Roche Bleue - <b>AOC</b>	25,-	
2024	De Laurent Perrachon & fils		17,-
2022	<b>FLEURIE « vieilles vignes » - AOC</b> De Laurent Perrachon & fils	32,-	18,-

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

# **BOURGOGNE**

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## **Beaujolais**

2017	<b>MORGON - AOC</b> Domaine Leyre Loup»	35,-	
2022	<b>MORGON - AOC</b> De « Joseph Drouhin »		22,-
2023	<b>COTE DE BROUILLY – AOC</b> De « Jean-Paul Brun » Terres dorées	36,-	

# **BORDEAUX**

## Blanc

2021	<b>Château des TOURTES - AOC</b> -Sauvignon- « Premières côtes de blaye »	32,-	
------	--	------	--

## Rouge

2016	<b>KRESSMANN Monopole - AOC</b>	21,-	
2020	<b>KRESSMANN Grande Réserve – AOC</b>		13,-
2020	<b>Château de TERREFORT QUANCARD - AOC</b> Propriétaire	28,	

## **Médoc**

2019	<b>MONTFORT BELLEVUE - AOC</b>	30,-	
------	--------------------------------	------	--

## **Haut-Médoc**

2020	<b>MOULIN DU CHATEAU « La Lagune » - AOC</b> Vin issu de l'Agriculture Biologique	35,-	
------	--	------	--

## **Margaux**

2014	<b>Château LA TOUR DE MONS - AOC</b> Cru Bourgeois	65,-	
------	---	------	--

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

# BORDEAUX

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

## *Premières Côtes de blaye*

2018 **Château des TOURTES - AOC** 32,-  
Cuvée prestige

## *Lalande de Pomerol*

2020 **Château VIEUX-CARDINAL LAFAURIE - AOC** 56,-

## *Saint-Emilion*

2022 **CHEVAL NOIR - AOC** 38,-  
Propriété Mähler-Besse 22,-

2020 **Château VIEILLE TOUR LA ROSE - AOC** 30,-  
Daniel Ybert, propriétaire

## *Graves*

2020 **Château de RESPIDE-AOC** 25,-  
« Schröder-Schlyer »

# CÔTES-DU-RHÔNE

## Rouge

2022 **SAINT JOSEPH « Deschants » - AOC** 49,-  
De M. Chapoutier 28,-

2022 **CROZES HERMITAGE « Petite Ruche » - AOC** 41,-  
De M. Chapoutier 22,-

2012 **CHATEAUNEUF DU PAPE-AOC** 64,-  
Les Clefs d'or du domaine J. Deydier  
Propriétaire-Récoltant

2021 **LES CAPRICES d'ANTOINE - AOC** 22,-  
OGIER - Négociant-Eleveur

2021 **PARALLELE « 45 » - AOC** 24,-  
2020 De P. Jaboulet Ainé 14,-

-Prix nets-

-Nos prix sont indiqués en euros

## CÔTES-DU-RHÔNE

Millésimes

la bouteille  
75cl

la ½ bouteille  
37,5cl

2023	<b>CAIRANNE - AOC</b> <i>Brunel de la Gardine</i>	30,-
2022	<b>VACQUEYRAS « Vieux Clocher » - AOP</b> <i>Arnoux &amp; fils</i>	37,-
2023	<b>LUBERON « La Ciboise » - AOC</b> <i>De M.Chapoutier</i>	22,-

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

### Blanc

2023	<b>CHARDONNAY - IGP</b> <i>Le Versant</i>	26,-
------	--	------

### Rouge

2022	<b>Domaine BOUDAU « Le clos » - AOC</b> <i>Côtes du Roussillon</i>	24,-
2021	<b>Château ESTANILLES - AOC</b> <i>Faugères</i>	34,-

### Rosé

2024	<b>Château de SAINT-MARTIN - AOP</b> <i>Côtes de Provence</i>	32,-
------	--	------

## CREMANT

<b>CREMANT d'Alsace - AOC</b>	32,-
<b>CREMANT d'Alsace Rosé - AOC</b>	34,-

## CHAMPAGNE

<b>CHAMPAGNE Jean Guerinot « Brut »</b> <i>Cuvée de Réserve, Vigneron à MONTGUEUX</i>	65,-
--	------

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-

# VINS OUVERTS

## Blanc

	<i>Le verre (10cl)</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
<b>Edelzwicker - AOC</b>	<b>2,60</b>	<b>5,80</b>	<b>11,60</b>
<b>Pinot blanc - AOC</b>	<b>2,80</b>	<b>6,20</b>	<b>12,40</b>
<b>Fleurette - AOC</b> <i>Assemblage de Muscat, Pinot blanc et Sylvaner</i>	<b>4,50</b>	<b>10,-</b>	<b>20,-</b>
<b>Pinot gris – AOC</b>	<b>4,80</b>	<b>11,50</b>	<b>23,-</b>
<b>Muscat - AOC</b>	<b>5,90</b>	<b>13,30</b>	
<b>Pinot noir – AOC</b>	<b>3,40</b>	<b>7,50</b>	<b>15,-</b>
<b>Crémant - AOC</b>	<b>4,70</b>		
<b>Crémant rosé - AOC</b>	<b>4,90</b>		
<b>Gewürztraminer</b> <i>Grand Cru Hengst - AOC</i>	<b>6,-</b>		

## Rouge

<b>Pays d'Oc - IGP</b>	<b>2,70</b>	<b>6,10</b>	<b>12,20</b>
<b>Bordeaux - AOC</b>	<b>3,-</b>	<b>6,60</b>	<b>13,20</b>
<b>Côtes du Rhône - AOP</b>	<b>2,80</b>	<b>6,30</b>	<b>12,60</b>

## Rosé

<b>Pays d'Oc - IGP</b>	<b>2,70</b>	<b>6,10</b>	<b>12,20</b>
------------------------	-------------	-------------	--------------

***N'hésitez pas à nous demander notre suggestion de vin du mois***

-Prix nets-  
-Nos prix sont indiqués en euros-