



MAI 2010

Nom et Prénom : _____

No et rue : _____

Code et Localité : _____

Tel. privé : _____ bureau : _____

E-Mail : _____

À livrer: selon votre convenance (4 à 16 semaines)

d'urgence avant le _____

au mois de _____

Le millésime 2009 n'est disponible qu'à partir du mois de juin.

Elbling

		Nbre bout.		
2008	Summertime vin rosé	0.75 l	_____	3.50 €
2009	Elbling A.O.C.	1.00 l	_____	3.42 €
2006	Elbling A.O.C.	0.75 l	_____	3.16 €
2009	Elbling A.O.C.	0.75 l	_____	3.16 €
2008	Elbling sec A.O.C.	0.75 l	_____	3.16 €

RIVANER

2009	Rivaner A.O.C.	1.00 l	_____	3.52 €
2007	Rivaner Vin classé	0.75 l	_____	3.49 €
2008	Rivaner Vin classé	0.75 l	_____	3.49 €
2009	Rivaner Vin classé	0.75 l	_____	3.49 €

AUXERROIS

2008	Auxerrois Grand Premier Cru	0.75 l	_____	5.97 €
2009	Auxerrois Grand Premier Cru	0.75 l	_____	5.97 €

PINOT BLANC

		Nbre bout.		
2006	Pinot Blanc Grand Premier Cru Guide Hachette 2009	0.75 l	_____	6.50 €
2007	Pinot Blanc Grand Premier Cru	0.75 l	_____	6.50 €
2008	Pinot Blanc Grand Premier Cru	0.75 l	_____	6.50 €
2009	Pinot Blanc Grand Premier Cru	0.75 l	_____	6.50 €

Riesling

2009	Riesling sec A.O.C.	0.75 l	_____	7.10 €
2007	Riesling Grand Premier Cru Médaille d'Argent Mondial de Bruxelles 2009	0.75 l	_____	7.43 €
2008	Riesling Grand Premier Cru Seal of Approval AWC Vienna 2009	0.75 l	_____	7.43 €
2009	Riesling Grand Premier Cru	0.75 l	_____	7.43 €

PINOT GRIS

2008	Pinot Gris Grand Premier Cru	0.75 l	_____	7.74 €
2009	Pinot Gris Grand Premier Cru	0.75 l	_____	7.74 €

LA TRILOGIE DES PINOT NOIR

2009	Blanc de Noir A.O.C. Pinot Noir vinifié en blanc, élevé en barrique	0.75 l	_____	10.00 €
2009	Pinot Noir rosé A.O.C.	0.75 l	_____	5.25 €
2008	Lyra Cuvée Pinot Noir / St.Laurent A.O.C.	0.75 l	_____	8.65 €

GEWÜRZTRAMINER

		Nbre bout.		
2008	Gewürztraminer Grand Premier Cru	0.75 l	_____	8.85 €
2009	Gewürztraminer Grand Premier Cru	0.75 l	_____	8.85 €

LES VINS DE LA PROPRIÉTÉ CONSTANT KNEPPER

2007	Riesling Grand Premier Cru Médaille d'Argent Best of Riesling 2008	0.75 l	_____	9.28 €
2008	Riesling Grand Premier Cru	0.75 l	_____	9.28 €
2009	Riesling Grand Premier Cru	0.75 l	_____	9.28 €
2007	Pinot Gris Grand Premier Cru	0.75 l	_____	9.56 €
2008	Pinot Gris Grand Premier Cru	0.75 l	_____	9.56 €
2009	Pinot Gris Grand Premier Cru	0.75 l	_____	9.56 €

LE VIN POUR VOTRE CUISINE

2004	Elbling AOC	0.75 l	_____	2.00 €
2006	Rivaner Vin Classé	0.75 l	_____	2.50 €

LES SPÉCIALITÉS

2007	Riesling vendange tardive 105° Oechsle, GPC Médaille d'Argent AWC Vienna 2009	0.375 l	_____	16.70 €
2009	Riesling vendange tardive 109° Oechsle Grand Premier Cru	0.375 l	_____	16.70 €
2009	Pinot Gris vendange tardive 129° Oechsle Grand Premier Cru	0.375 l	_____	20.70 €

LE CRÉMANT DE LUXEMBOURG

	Alexandre de Musset Brut	0.75 l	_____	8.50 €
--	-----------------------------	--------	-------	--------

Date et signature : _____

LA TRIOLOGIE DES PINOT NOIR



La trilogie des Pinot Noir est prédestinée à partager vos futurs moments de convivialité et d'amitié.

LYRA - LA VIGNE EN MUSIQUE !

En première à Luxembourg, notre Pinot Noir est élevé sous la forme de culture de la Lyre. Ce palissage en forme de V permet un ensoleillement optimal des raisins. Ses surfaces foliaires, comme deux grands bras, accueillent le soleil pour mûrir au mieux le raisin. La forme unique de la Lyre produit un microclimat bénéfique pour la vigne et

assure une bonne aération des grappes.

Depuis 2008 notre Lyra naît d'un mariage harmonieux entre les cépages Pinot Noir et Saint Laurent. Le cépage Saint Laurent, dense, souple et aromatique s'assemble à merveille avec le Pinot Noir pour donner une cuvée de rêve. De passage à Wintrange, n'hésitez pas à venir visiter notre cave à barriques entièrement rénovée.

PINOT NOIR ROSÉ 2009

Après le succès fulminant du Pinot Noir rosé l'année dernière, la sortie du millésime 2009 a été attendue avec impatience. Le Pinot Noir rosé 2009 se veut léger et fruité, gouleyant et avec beaucoup de fraîcheur. Il accompagne idéalement les grillades, barbecues, charcuteries, les buffets campagnards et les pique-niques. Laissez-vous inspirer par ce rosé pour passer des moments de détente et de convivialité.

NOUVEAUTÉ : PINOT NOIR VINIFIÉ EN BLANC ET ÉLEVÉ EN BARRIQUE 2009

Avec la sortie du Pinot Noir vinifié en blanc, la trilogie des Pinot Noir est parfaite : Découvrez ce vin de caractère avec sa robe légèrement saumonée, aux arômes de torréfaction et de vanille, frais et gras avec une belle persistance. Essayez-le avec un saumon fumé, des poissons grillés, salades au magret ou fromages fins. C'est un vin incontournable pour les amateurs de bouteilles mystères.

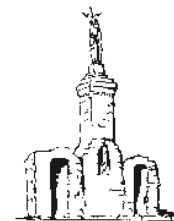
OUVERTURE EN JUILLET 2010 : NOUVELLE SALLE DE DÉGUSTATION ET ESPACE DE VENTE



En juillet notre nouvelle salle de dégustation et espace de vente ouvrira ses portes. Vous pourrez dorénavant vivre et partager avec nous une expérience sensorielle à la Moselle en venant déguster la gamme complète de nos vins. Après votre passage, vous verrez nos vins non seulement comme produit fini, mais vous y associerez une histoire, un savoir-faire, un moment de détente, une ambiance conviviale, Nous nous ferons un grand plaisir de vous accueillir chez nous à Wintrange dès le mois de juillet du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 et les samedis de 9h à 12h30 (ou sur rendez-vous).

L'ENVIRONNEMENT : NOTRE dada

Soucieux de la protection de l'environnement, nous avons profité de la transformation du domaine pour innover dans l'énergie renouvelable. L'installation d'une pompe à chaleur alimentée par 4 forages géothermiques et des panneaux solaires nous permettent de réduire considérablement les émissions CO2. Ce nouveau pas vers une viticulture durable à l'écoute de la nature s'inscrit dans l'alignement de nos efforts des dernières années : installation photovoltaïque en 2004, participation au projet concernant les eaux usées du syndicat intercommunal de dépollution des eaux résiduaires de l'est, participation au programme étatique de l'entretien de l'espace naturel, pratique de l'enherbement, abandon des insecticides,.... une histoire à suivre...



**DOMAINE VITICOLE
SCHUMACHER-KNEPPER**

**VINS ET CRÉMANT DE QUALITÉ DE
LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE
DU COTEAU
WINTRANGE FELSBERG**

MAI 2010



28, route du Vin L-5495 Wintrange
Tél. +352 23 60 45 Fax. +352 23 66 48 03
contact@schumacher-knepper.lu
www.cremant.lu