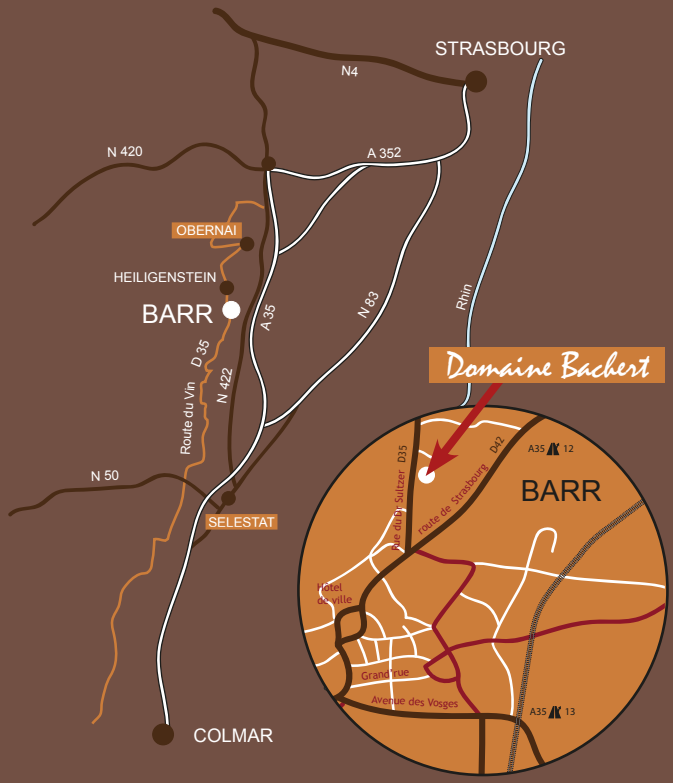
Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DOMAINE NOËLLE BACHERT

35a, rue du Docteur Sultzer
67140 BARR - FRANCE
Tel: +33 (0)3 88 08 95 89
domainebachert@yahoo.fr
www.bachert.fr

Retrouvez nous sur facebook

Sur la D35, direction HEILIGENSTEIN
Lat : N48.41380° - Long : E7.45277°



Ouvert du lundi au samedi
de 9h00 à 12h00
et 14h00 à 18h00

Assurez-vous de notre présence
par simple appel téléphonique

Dimanche et jours fériés de 9h à 12h
uniquement sur rendez-vous

BARR Alsace Capitale viticole



DOMAINE

Noëlle Bachert

VINS D'ALSACE - CHAMBRES D'HÔTES
CAMPING À LA FERME

vigneron indépendant

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CARTE DES VINS

Cuvées Traditions

SYLVANER

Avec ses notes fruitées, ce Sylvaner sec, frais et léger, accompagne les poissons, les fruits de mer et la charcuterie.

PINOT AUXERROIS

Il est discrètement fruité sur des nuances florales, tendre et souple, il s'accorde avec la plupart des mets, buffets variés, fruits de mers…

RIESLING

Ce Riesling est un vin de gastronomie sec, frais, délicatement fruité sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Partenaire incomparable des poissons, viandes blanches, choucroute, escargots et fruits de mer.

KLEVENER de HEILIGENSTEIN

Ce cépage unique en Alsace, sur la commune de HEILIGENTEIN depuis 1742, est aromatique, il se dévoile sur des arômes délicats de fruits exotiques mûrs, tout en gardant une fraicheur agréable. Le Klevener de Heiligenstein s'allie avec les poissons, les viandes blanches, les crustacés et les sushis.

PINOT NOIR

Ce vin rouge léger et fruité affiche des arômes de cerises. Il s'accorde avec les viandes rouges, charcuteries et grillades.

Cuvées Réserves

SYLVANER RÉSERVE

Ce Sylvaner issu de vieilles vignes de 60 ans d'âge a été récolté à très belle maturité. Il se traduit par de riches notes de fruits et accompagne poissons, charcuteries, fondues et raclettes.

KLEVENER de HEILIGENSTEIN RÉSERVE

Cette cuvée issue de vignes âgées de 55 ans, située sur un coteau plein Sud, vous offre une véritable palette aromatique de fruits à noyaux et d'épices. En bouche, sa longueur flatteuse s'estompe en douceur. Incontournable à l'apéritif, avec les poissons et viandes blanches en sauce crème et les fromages à pâte dure.

PINOT NOIR RÉSERVE les TERRASSES

Ce Pinot Noir issu du terroir en coteau du Kirchberg est racé, charpenté et minéral avec de beaux arômes de fruits noirs. Le mariage idéal avec les viandes rouges et le gibier.

PINOT GRIS RÉSERVE

Ce Pinot Gris est puissant, puis fruité et épicé, se conclut sur une belle fraicheur.

GEWURZTRAMINER RÉSERVE

Cette Cuvée Réserve de Gewurztraminer est très fruitée et florale. En douceur, ce Gewurztraminer, d'une belle longueur, ravive vos papilles à l'apéritif avec les fromages forts ou les desserts.

Dans la limite des stocks disponibles.

Crémants d'Alsace

CRÉMANT BRUT

CRÉMANT DOSAGE ZÉRO (sans sucre)

CRÉMANT ROSÉ

CRÉMANT CHARDONNAY (disponible en 2021)

L'élégance des fines bulles de nos crémants s'apprécie en toutes circonstances de l'apéritif au dessert. Pour les blancs, assemblage de Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Gris. Pour le rosé 100% Pinot Noir.

Cuvées Spéciales

DUO de PINOTS

Ce vin légèrement rosé est une alliance de Pinot Noir et de Pinot Blanc Auxerrois issus de la même parcelle (complantation). Frais, léger et délicatement fruité, il s'associe à tous vos plats.

HARMONIE des TERRASSES

Cette cuvée est un assemblage des trois cépages (Riesling, Pinot Gris et Gewurztraminer) provenant d'une même parcelle du grand cru. Harmonie est le mariage équilibré de la fraicheur du Riesling, de la souplesse du Pinot Gris et d'une pointe de fruité du Gewurztraminer. Il se plait de l'apéritif aux repas raffinés (poissons crus, terrine et volailles).

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN PRESTIGE

Cette cuvée récoltée en surmaturitée est issue d'un millésime exceptionnel. Son éventail de complexité agrémente avec talent les apéritifs, Foie Gras et desserts.

Grand Cru Kirchberg de Barr

RIESLING KIRCHBERG de BARR

Issu du terroir en coteau du grand cru Kirchberg de Barr. Ce Riesling sec, minéral et racé accompagne tous vos poissons.

PINOT GRIS KIRCHBERG de BARR

Issu du terroir en coteau du grand cru Kirchberg de Barr. Ce Pinot Gris, ample et souple présente des arômes de coings et fruits secs. Ses accords en gastronomie sont : le Foie Gras, le gibier à plumes, l'agneau, le canard et les champignons.

GEWURZTRAMINER KIRCHBERG de BARR

Issu du terroir en coteau du grand cru Kirchberg de Barr, ce Gewurztraminer dévoile de riches arômes de fruits exotiques et d'épices. Il se marie à merveille avec les fromages forts (Bleu, Munster, Époisses…), en apéritif, avec le foie gras et les plats épicés ou sucrés/salés.

GEWURZTRAMINER KIRCHBERG de BARR «GRANDE LUNE»

Récoltée tardivement, cette cuvée de Gewurztraminer Grand Cru révèle des arômes de lichi, fruits exotiques, pâtes de fruits et épices. Il magnifiera vos apéritifs, Foie Gras et desserts. Sa rondeur, sa douceur ne pourront que vous enchanter lors de vos repas de fêtes.