

N°1



Lettre du vigneron

AVRIL 2002

VINS D'ALSACE
KAEFFERKOPF - SONNENBERG

Albert Bohn

Editorial

L'art de cultiver la vigne et d'élaborer du vin en Alsace remonte au temps des Romains.

Cette lettre a été imaginée afin de vous expliquer les secrets de notre passion.

Pasteur disait :
« Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons ».

Faites comme lui, buvez du bon vin.

L'art de transformer le raisin en vin

NOUVEAUTE

POUR SIMPLIFIER VOS COMMANDES, NOUS VOUS PROPOSONS DESORMAIS
UN TARIF TRANSPORT COMPRIS.

PROFITEZ COMME TOUJOURS DE VOS REMISES QUANTITATIVES EN GROUPANT VOS
COMMANDES, EN FAMILLE OU ENTRE AMIS.

AGENDA 2002

- *Manifestation Commerciale les 12-13 & 14 Avril à St. NICOLAS de PORT (54)*
- *Salon des Vins et de la Gastronomie les 8-9-10 & 11 Novembre à LA ROCHELLE (17)*
- *Foire au Gras de DESVRES (62) début Décembre*

La nouvelle bouteille KAEFFERKOPF est en cours en création, encore quelques semaines de patience et, vous en saurez bientôt plus....

Rendez-vous en fin d'année



MOUSSELINE D'ASPERGES ET SON COULIS DE TOMATE AU THYM

INGREDIENTS :

Pour 6 Personnes
3 kg d'asperges
6 œufs
25 cl de crème
1.5 kg de tomates bien mûres
2 échalotes
10 cl d'huile d'olive
1 branche de thym frais

➡ Préparation du coulis :

Hacher finement les échalotes puis les faire suer dans l'huile d'olive sans les brunir.

Ajouter les tomates concassées et le thym en miette.

Cuire 20 minutes, puis mixer

Saler et poivrer

➡ Préparation des asperges :

Bien les éplucher.

Les cuire et les réduire en purée grossière.

Mixer pour obtenir une « pâte » lisse, ajouter les œufs battus et la crème.

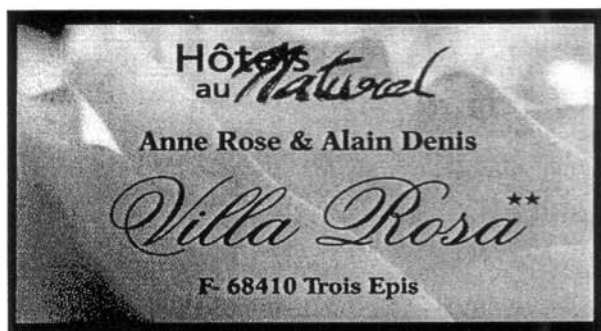
Saler et poivrer .

Verser dans des ramequins individuels, cuire au bain marie (au four) 30 minutes à 200°C.

➡ Présentation:

Démouler sur assiette et napper du coulis de tomate

Cette recette vous est proposée par :



Avec cette mousseline, Alain DENIS vous conseille de servir un

MUSCAT 2000

Frais et gouleyant ,
ses arômes sont
discrets et élégants.

à base d'asperge
comme avec des fro-
mages frais, le chèvre
par exemple.

Idéal pour
accompagner des plats

MILLESIME 2000

Voilà enfin ce millé-
sime tant attendu!

Après une fleur très
précoce (début avril)
et un début de végé-
tation rapide, l'été
pluvieux nous a fait

craindre le pire . . . !

Mais l'avance du
début de saison
conjuguee au beau
temps à l'approche
des vendanges nous a
permis d'obtenir des

Vins opulents, d'une
structure très riche,
aux arômes de fruits
mûrs.

**Un beau millésime pour
commencer un nouveau
millénaire !**

