

Lassen Sie uns teilen!

Unsere Familiendomaene befindet sich am Eingang von Riquewihr, zweifellos einer der schoensten Orte Frankreichs.

Unsere Geschichte ist lang, im Weinbau tief verwurzelt, seit 1574 leben wir vom Wein.

Wir besitzen 70 ha eigene Reben, unser Familienbetrieb zaehlt zu den groessten Eigentuemern von Alsace Grand Cru-Lagen. Fuer die Qualitaet unserer Weine ist das von wesentlicher Bedeutung.

Gerne werden unsere Caveaux-Teams ihre Begeisterung fuer die Elsaesser Crémants und Weine mit Ihnen teilen! Unsere Kompetenz und Hingabe werden wir Ihnen einen Austausch ermoeeglichen, der Sie ganz besondere, bereichernde Erfahrungen verschaffen wird.

Bis auf sehr bald!

Das Team der Verkostungskeller

Täglich geöffnet **von 10:00 bis 19:00**

Letzte Verkostung: 18:00

Zahlung: Vor Ort in euro (bar, Scheck, CB).

Frei für den Guide und den Chauffeur.



feudale Wurzeln
fulminante Weine



Verkostung Gruppenleistungen 2026

Die Traditionelle (1 Crémant und 3 Weine)

- Crémant Cuvée Julien Brut
- Riesling « Domaine Familial »
- Pinot Gris « Domaine Familial »
- Gewurztraminer « Domaine Familial »



10€ / person

Die Grosszügige (2 Crémants und 4 Weine)

- Crémant Blanc de Noirs Brut
- Crémant BIO « Brut Nature »
- Riesling Grand Cru Schoenenbourg
- Pinot Gris Grand Cru Schoenenbourg
- Gewurztraminer Grand Cru Sporen
- Gewurztraminer Vendanges Tardives



14€ / person

Die Ausgezeichnete (3 Crémants und 5 Weine)

- Crémant Cuvée Julien Brut
- Crémant Chardonnay
- Crémant Bartholdi
- Riesling Grand Cru Schoenenbourg
- Riesling Grand Cru Schoenenbourg Vieilles Vignes
- Pinot Gris Grand Cru Schoenenbourg
- Gewurztraminer Grand Cru Sporen
- Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles



18€ / person

Wissenswert:

Als Auftakt, Videopräsentation oder ein kurzer Gang zum Fuß des Weinbergs oder Kellerbesichtigung. Am Ortseingang gelegen, mit Kundenparkplatz. Gemütlicher Raum mit rustikaler Note. Zu den Weinen werden Salzbrezelchen gereicht.

Gruppen: max. 55 Pers.

(Bitte, beachten Sie, dass während der Weinlese und Gärungszeit unsere Keller nur teilweise zugänglich sind.)

Als Option:

- 1 Scheibe Gugelhupf zu **2,00€ pro Person oder/und.**
- Bretzel zu **2,50€ pro Person.**
- Aufschnittplatte (Wurstaufschnitt, Kaseauswahl, Brotauswahl,...) **15,00€ pro Person.**
- Elsässische Entenleber zu **10,00€ pro Person.**
- Das Verkostungsglas als Souvenir für **1,50€ pro Person.**