



### NOTRE MAGASIN DE VIN

Notre dégustation est ouverte tous les jours:  
– du lundi au vendredi de 9:00 à 19:00 h  
– samedi et dimanche de 14:00 à 19:00 h.

#### Nos références bancaires:

Crédit Mutuel: RIB 10278 01300 00020109345 13  
Crédit Agricole: RIB 17206 00031 00871672010 11  
Dresdner Bank AG, Heilbronn - BLZ 620 800 12  
Konto Nr.: 7094 99100

IBAN: DE48 6208 0012 0709 4991 00  
Crédit Agricole, Belgique - Marche en Famenne  
N° compte : 103-0115682-29  
IBAN: BE26 1030 1156 8229  
N° TVA : FR 71 393 178 009  
N° Accise s: FR 095 42 E 0359

Nous acceptons les paiements par cartes::



## DOMAINE JEAN-PAUL SCHMITT

En 1993 Jean-Paul Schmitt reprend le domaine familial de 8 hectares situé exclusivement sur le lieu-dit **Rittersberg** au pied de la ruine médiévale de l'Ortenbourg.

Pour récolter les meilleurs raisins sur ce terroir granitique très caillouteux chaud et précoce, les rendements limités sont impératifs. Le domaine exploite les huit cépages d'Alsace. Le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer dominent l'encépagement où ils trouvent dans ce terroir d'exceptionnelles conditions de vie.

Le Domaine vendange l'intégralité du vignoble manuellement. Depuis 2005 la production du Domaine est en **reconversion biologique**.



# Jean-Paul Schmitt

VIGNERON  
EN ALSACE

## Alsace

# Rittersberg

Domaine Jean-Paul Schmitt  
Hühnelmühle  
F-67750 Scherwiller, France  
Tel.: 0033 388 82 34 74  
Fax: 0033 388 82 33 95  
E-Mail: vins-schmitt@wanadoo.fr  
Internet: www.vins-schmitt.fr

# Jean-Paul Schmitt présente:

## LES VINS DU RITTERSBERG

Avec des raisins de grande qualité, une vinification douce et exigeante, nous voulons élaborer des vins aromatiques, complexes, élégants et minéraux.

De nombreuses nominations aux vinalies nationales et internationales, des citations dans la presse nationale et internationale et la fidélité de notre clientèle récompense la qualité de notre travail et de nos vins.

Vous trouverez nos vins chez des cavistes et restaurateurs sélectionnés.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

Nos vins blancs se consomment au mieux entre 8 et 12° C. Notre Pinot Noir se consomme à température ambiante (15 °C). Nous vous conseillons de les ouvrir 30 min avant la consommation pour en apprécier toutes les subtilités.



Jean-Paul Schmitt et Bernd Koppenhöfer vous accueilleront avec plaisir.

**NOS VINS D'ALSACE SONT EXCLUSIVEMENT PRODUITS SUR LES COTEAUX DU RITTERSBERG (MONTAGNE DES CHEVALIERS)**

## Nos vins blancs:

- Sylvaner
- Pinot Blanc
- Pinot Auxerrois
- Muscat Ottonel
- Riesling
- Pinot Gris
- Gewurztraminer

## Notre vin rouge:

- Pinot Noir – élevé en barrique

## Les qualités disponibles:

- cuvée Rittersberg – nos vins secs
- Rittersberg Réserve Personnelle – issus de nos vieilles vignes: des vins plus riches et concentrés
- Rittersberg Vendanges Tardives
- Rittersberg Sélection de Grains Nobles



## NOTRE PROGRAMME FIDÉLITÉ: LES POINTS RITTER

*Pour vous remercier de votre fidélité nous créons en 2006 les Points Ritter pour nos clients particuliers:*

**1 € d'achat = 1 Point Ritter.**

*Profitez de vos Points Ritter accumulés lors de votre prochain achat – votre compte de points se trouve sur votre dernière facture.*

*Consultez notre site internet [www.vins-schmitt.fr](http://www.vins-schmitt.fr) pour découvrir nos primes de fidélité et toutes les informations autour de notre domaine et nos vins.*



# Jean-Paul Schmitt

VIGNERON  
EN ALSACE

Consommez le vin avec modération.