



Distillerie
Dolizy & Guillon

eaux-de-vie naturelles

Ehnen, le 11 octobre 2011

Mirabelle, raisin,... jolies fruits du verger et du vignoble !

Chers amis des produits du verger et vignoble,

Pour la première fois, 5 producteurs ouvriront leurs portes pour révéler les facettes du métier du distillateur. Le **dimanche 23 octobre**, lors de la

**1ère journée de l'Alambic au Miselerland
1. Brennerdag am Miselerland**

nous fêterons ensemble le début de la nouvelle saison de distillation et nous tenons à vous inviter chaleureusement à vous joindre à nous. (voir dépliant annexé)

à Ehnen, Margot et Pit vous proposent :

pendant toute la journée : - exposition sur la distillation
- distillation de marc de la Moselle
- dégustation et vente d'eaux-de-vie

10h30 – 11h30 dégustation commentée de 10 eaux-de-vie sélectionnées avec Anne-Catherine MONDLOCH-PICKEL, diplômée en Analyse sensorielle – Vins et Spiritueux
Participation aux frais : 15 € / personne
Inscription : drepp@pt.lu; tél: 456706 (max. : 15 pers)

Buffet à Midi : ragoût de chevreuil avec compote de pommes arrosée 14 €
fromage fermier accompagné de fleur de bière 7 €
Kaffi-Quetsch et tarte aux Quetsch 6 €
réserve : drepp@pt.lu (en cas de mauvais temps – max 16 personnes)

15h00 **Tour découverte guidée d'Ehnen avec Rosy PENNING** - durée 1h45
inscription : drepp@pt.lu; tél. : 456706 (bonnes chaussures svp)

15h00 **D'Geeschter aus dem Wengert** (+/-20 minutes)
Dégustation des produits du vignoble (eaux-de-vie et vins) – max 15 personnes – PAF 10 €

Pour le déjeuner/dîner vous avez aussi 3 restaurants à 50 mètres de notre distillerie:

- Restaurant Simmer (dans un cadre rajeuni, Jenni et Renato vous accueillent pour vous faire découvrir leurs nouvelles cuisines) tél: 76 00 30
- Restaurant Chinois Fu-Zhou : tél. 26 74 77 32
- Restaurant Bamberg's: tél. 7600??