


# Domaine Meyer Pinot Gris Prosper


Alsace AOC 2024


Elsässer Pinot Gris aus 45-jährigen Reben. François Meyer lässt einen traditionsreichen Weisswein hochleben.


**Artikelnummer** 5725.24  
**Weingut** EARL Eugène  
MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2024

 **Degustationsnotiz**  
Goldgelb; Bukett nach Banane, Quitte und tropischen Früchten, floral-würzige Noten von Blüten und Honig; frischer Auftakt, am Gaumen füllig und aromatisch, harmonische, komplexe Struktur, feinste Textur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden Abgang  
*Martina Korak, Önologin*


 **Rebsorten**  
Pinot Gris (100%)


 **Speisenvorschläge**  
Flammkuchen mit Speck, Spargeln an Bechamelsauce, gebratener Lachs in Weissweinsauce


 **Lagern** Bis mindestens 2029 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 10-12 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	81 mg/l
Flüchtige Säure	0.68 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	3.1 g/l
Analysedatum	26.06.2025

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5725.24](http://www.delinat.com/5725.24)

