



## Domaine Eugène Meyer Pinot Gris Schwarzberg

Alsace AOC 2017

Gut Ding will Weile haben! Das gilt für diese Elässer Spezialität aus über 60-jährigen Reben ganz besonders. Grosses Reifepotenzial, aber schon jetzt aussergewöhnlich harmonisch.

**Artikelnummer** 5728.17  
**Weingut** EARL Eugène  
MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2017

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett mit Noten gelber Früchte wie Honigmelone und Birne, Orangenschale; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur; mineralische Noten begleiten den langen Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Pinot Gris (100%)

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

**Lagern** Bis mindestens 2021 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	29 mg/l
Gesamte SO2	107 mg/l
Flüchtige Säure	0.31 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.35
Restzucker	9.8 g/l
Analysedatum	22.05.2018

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5728.17](http://www.delinat.com/5728.17)

