



Goldele

Vin de France

Goldele – François Meyers Schmuckstück aus Gewürztraminer, Sylvaner und Riesling.

Artikelnummer 5735.25
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2025

 **Degustationsnotiz**
Goldgelb; fruchtige Noten nach exotischen Früchten, Quitten, dezente Würze; am Gaumen füllig mit dem richtigen Mass an Frische, schöner Schmelz, exotische Früchte im langen Abgang

Martina Korak, Önologin

 **Rebsorten**
Gewürztraminer (55%)
Sylvaner (30%)
Pinot Gris (15%)

 **Speisenvorschläge**
Münsterkäse, Süsswasserfisch, Sommersalate, Linseneintopf, Apérogebäck, Apfelstrudel mit Zimt

 **Lagern** Bis mindestens 2030
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**
Alkohol 12.5%
Freie SO₂ mg/l
Gesamte SO₂ mg/l
Flüchtige Säure g/l
Gesamtsäure g/l
pH-Wert
Restzucker g/l
Analysedatum

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:

Weitere Informationen
www.delinat.com/5735.25