



Domaine Meyer Riesling Schwarzle

Alsace AOC 2014

Ein Elsässer Riesling mit feinfruchtiger, komplexer Aromatik und dem Charakter eines Grand Cru.

Artikelnummer 5751.14
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2014

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; im Bukett Grapefruit, grüner Apfel und ein Hauch Flieder; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch; elegante, kraftvolle und harmonische Struktur, dicht gewobene Textur; langer, saftiger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Riesling (100%)

Speisenvorschläge
Zander in Riesling-Sauce,
Kürbiscrèmesuppe, Vorspeisen, einfach
so genießen

Lagern Bis mindestens 2017
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	12%
Freie SO2	18 mg/l
Gesamte SO2	78 mg/l
Flüchtige Säure	0.33 g/l
Gesamtsäure	6.8 g/l
pH-Wert	3.00
Restzucker	3.4 g/l
Analysedatum	03.08.2015

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5751.14

