



Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC

Eigenständigkeit war schon immer ein Markenzeichen von «Brennnessel-Meyer»: ein aussergewöhnlicher und vielversprechender Elsässer Crémant.

Artikelnummer 6645.13
Weingut EARL Eugène MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2010

Degustationsnotiz
Helles, leuchtendes Gelb; frisches Bukett nach Limetten, Orangeat und Zitronenmelisse, feine Gebäcknoten begleitet von floralen Noten von Pfefferminze und Marzipan; frischer Auftakt, am Gaumen saftige und fruchtige Aromen, elegante, von Mineralität geprägte Struktur, feine Cremigkeit dank gaumenfüllender, sanfter Mousse, feinfruchtiger, belebender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Blanc (60%)
Pinot Gris (25%)
Pinot Noir (15%)

Speisenvorschläge
Aperitif, Salzgebäck, Süsswasserfisch, Elsässer Flammkuchen, delikate Pilzgerichte

Lagern Bis mindestens 2015 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten
Alkohol 12.5%
Freie SO2 6 mg/l
Gesamte SO2 32 mg/l
Flüchtige Säure 0.30 g/l
Gesamtsäure 5.1 g/l
pH-Wert 3.20
Restzucker 5.7 g/l
Analysedatum 20.09.2013

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6645.13

