



Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC

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

Artikelnummer 6645.17
Weingut EARL Eugène MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2014

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; in der Nase gelbe Früchte, Quittenaroma und Noten von Brotrinde; starke Mousse, schön gereifte Aromen; harmonischer 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 2019 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	3 mg/l
Gesamte SO2	70 mg/l
Flüchtige Säure	0.51 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.24
Restzucker	5.8 g/l
Analysedatum	10.04.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6645.17

