




Domaine Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC 2017 Réserve


François Meyers aussergewöhnlicher Crémant d'Alsace mit 30 Monaten Hefelagerung in der Flasche.


Artikelnummer 6645.20
Weingut Domaine Eugène Meyer
Francois, Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2017

 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Gelb; in der Nase gelbe Früchte, Quitten sowie Noten von Brotrinde und Toast; feinperlige Mousse, schön gereifte Aromen; anhaltender, 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 2022 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	1 mg/l
Gesamte SO2	21 mg/l
Flüchtige Säure	0.25 g/l
Gesamtsäure	9.6 g/l
pH-Wert	3.16
Restzucker	3.5 g/l
Analysedatum	08.05.2020

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6645.20

