



Domaine Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC 2019 Réserve

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

Artikelnummer 6645.22

Weingut Domaine Eugène
MeyerFrançois, Meyer

Region Alsace

Jahrgang 2019

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 2025
lagerfähig

Verschluss

Naturkork

Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	4 mg/l
Gesamte SO2	46 mg/l
Flüchtige Säure	0.31 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.29
Restzucker	3.3 g/l
Analysedatum	24.02.2022

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/6645.22

