


# Domaine Meyer Crémant d'Alsace


Alsace AC 2020 Réserve


25 Monaten Hefelagerung machen François Meyers Schäumer zu einem aussergewöhnlichen Crémant d'Alsace.

**Artikelnummer** 6645.23  
**Weingut** EARL Eugène  
MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2020

 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett nach gelben Früchten, 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 2026 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	0 mg/l
Gesamte SO2	40 mg/l
Flüchtige Säure	0.40 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.12
Restzucker	4.1 g/l
Analysedatum	07.08.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6645.23](http://www.delinat.com/6645.23)

