

Domaine Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC 2021 Réserve

23 Monaten Hefelagerung machen diesen Schäumer zu einem Crémant d'Alsace der Extraklasse.

Artikelnummer 6645.24

Degustationsnotiz

harmonischer Abgang Emil Hauser, Weinakademiker

EARL Eugène

MeyerFrançois Meyer

Alsace

Region Jahrgang

Rebsorten

Pinot Blanc (60%)

Pinot Gris (25%) Pinot Noir (15%)

Weingut

2021

Leuchtendes Gelb; Bukett nach gelben

Brotrinde und Toast; feinperlige Mousse,

Früchten, Quitten sowie Noten von

schön gereifte Aromen; anhaltender,

(Lagern

Pilzgerichte

Bis mindestens 2027

lagerfähig

Speisenvorschläge Aperitif, Salzgebäck, Süsswasserfisch,

Elsässer Flammkuchen, delikate

X 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 37 mg/l Flüchtige Säure 0.50 g/l Gesamtsäure 6.3 g/l pH-Wert 3.30 . Restzucker 4.7 g/l Analysedatum 18.04.2024

Gesetzliche Angaben Biozertifikat: FR-BIO-01

Herkunft: FR Abfüller: enthält Sulfite

Weitere Informationen www.delinat.com/6645.24

