



Domaine Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC 2022 Réserve

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

Artikelnummer 6645.25
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2022

 **Rebsorten**
Pinot Blanc (60%)
Pinot Gris (25%)
Pinot Noir (15%)

 **Speisenvorschläge**
Aperitif, Salzgebäck, Süßwasserfisch,
Elsässer Flammkuchen, delikate
Pilzgerichte

 **Lagern** Bis mindestens 2028
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei
6-8 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	36 mg/l
Flüchtige Säure	0.31 g/l
Gesamtsäure	4.2 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	3.5 g/l
Analysedatum	23.04.2025

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6645.25