



Meyer Crémant d'Alsace Pinot Gris

Alsace AC 2020 Réserve

François Meyers aussergewöhnlicher Crémant d'Alsace wird ausschliesslich aus der edlen Rebsorte Pinot Gris gekeltert.

Artikelnummer 6652.23
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2020

Degustationsnotiz
Hellgelb; Bukett mit getrockneten Orangenschalen und kandierten Agrumen, Noten von Gebäck und Toastbrot; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur, feinperlige Mousse; anhaltender, mineralischer Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Gris (100%)

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 | 7 mg/l |
| Gesamte SO2 | 48 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.36 g/l |
| Gesamtsäure | 3.9 g/l |
| pH-Wert | 3.30 |
| Restzucker | 1.3 g/l |
| Analysedatum | 25.10.2023 |

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6652.23

