



Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace rosé

Alsace AC

Eine neue Spezialität von François Meyer: Ein köstlicher Crémant rosé - zu 100 Prozent aus frisch gepressten Pinot-Noir-Trauben erzeugt.

Artikelnummer 6658.18
Weingut EARL Eugène MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2014

Degustationsnotiz
Leuchtendes Lachsrosa; im Bukett Erdbeeren, florale Noten von Apfelblüten und Rosenblättern; frischer, weicher Auftakt, saftig und elegant am Gaumen, ausgewogene Struktur, feinperlige Mousse, cremige Textur; mineralische Noten begleiten den Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Noir (100%)

Speisenvorschläge
Aperitif, gebratenes Geflügel an milder Sauce und Basmatireis, im Wok zubereitete asiatische süß/saure Gemüsegerichte, eingelegte Dörrfrüchte mit Vanilleeis

Lagern Bis mindestens 2019 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	2 mg/l
Gesamte SO2	65 mg/l
Flüchtige Säure	0.55 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.38
Restzucker	10.1 g/l
Analysedatum	08.12.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6658.18

