




Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace Blanc de Noir


Alsace AC


Eine bezaubernde Exklusivität: Bei diesem Elsässer Crémant aus Pinot-Noir-Trauben wurde fast alles den Natur überlassen.

Artikelnummer 6676.18
Weingut Domaine Eugène Meyer
François, Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2015


 **Degustationsnotiz**
Hell leuchtendes Gelb; Bukett nach Erdbeeren, Honigmelonen und Birnen, Noten von Mandeln und Marzipan; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch, elegant und lebendig, feinste Mousse; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

 **Rebsorten**
Pinot Noir (100%)


 **Speisenvorschläge**
Aperitif, Fischterrinen, Jakobsmuschel-Tatar, Zanderfilet an Champagner-Buttersauce, gebratene Poularde an Morchelsahne-Sauce, gebratenes Kalbsmedaillon mit Dörraprikosen-Kompott, Apfelstrudel mit Zimt

 **Lagern** Bis mindestens 2020 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO ₂	9 mg/l
Gesamte SO ₂	48 mg/l
Flüchtige Säure	0.46 g/l
Gesamtsäure	4.1 g/l
pH-Wert	3.38
Restzucker	9.3 g/l
Analysedatum	26.10.2018

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6676.18

