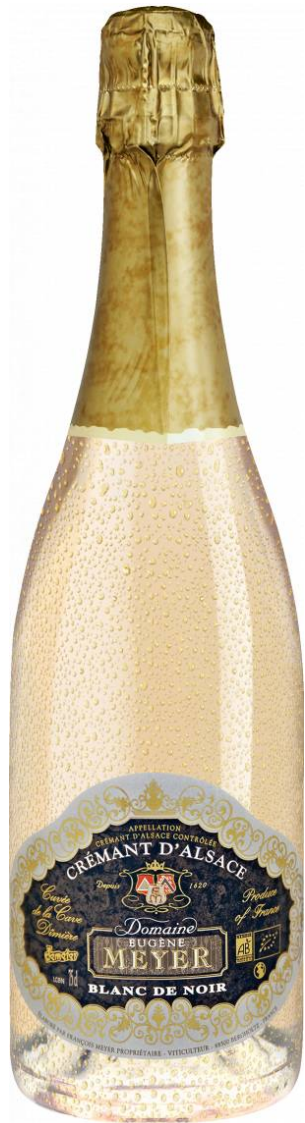


Domaine Meyer - Blanc de Noir

Crémant d'Alsace AC 2019

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



Artikelnummer 6676.22

Weingut Domaine Eugène Meyer
MeyerFrançois, Meyer

Region Alsace

Jahrgang 2019


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%)

Speisevorschläge

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

 **Lagern** Bis mindestens 2024
lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	9 mg/l
Gesamte SO2	34 mg/l
Flüchtige Säure	0.48 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.24
Restzucker	6.0 g/l
Analysedatum	29.09.2021

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6676.22

