



Domaine Meyer Blanc de Noir

Crémant d'Alsace AC 2021

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

Artikelnummer 6676.23
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2021

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

Rebsorten
Pinot Noir (100%)

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

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 | 0 mg/l |
| Gesamte SO2 | 44 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.40 g/l |
| Gesamtsäure | 4.8 g/l |
| pH-Wert | 3.35 |
| Restzucker | 3.6 g/l |
| Analysedatum | 07.08.2023 |

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6676.23

