



Domaine Meyer Blanc de Noir

Crémant d'Alsace AC 2022

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

Artikelnummer 6676.25
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2022

 **Rebsorten**
Pinot Noir (100%)

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

 **Lagern** Bis mindestens 2027
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei
6-8 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**
Alkohol 12%
Freie SO₂ 0 mg/l
Gesamte SO₂ 23 mg/l
Flüchtige Säure 0.10 g/l
Gesamtsäure 4.6 g/l
pH-Wert 3.30
Restzucker 4.2 g/l
Analysedatum 23.04.2025

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6676.25