

---


# Domaine Meyer Blanc de Noir


Crémant d'Alsace AC 2023


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

**Artikelnummer** 6676.26  
**Weingut** EARL Eugène  
MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2023


 **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 2028  
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	13 mg/l
Gesamte SO2	52 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	3.6 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	4.7 g/l
Analysedatum	14.04.2026

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6676.26](http://www.delinat.com/6676.26)