



Domaine Eugène Meyer Gewürztraminer

Alsace AOC 2015

Elsässer Spezialität aus biodynamischem Anbau, passt hervorragend zu pikanten Gerichten oder zum Dessert.

Artikelnummer 7698.15
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2015

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; im Bukett exotische Früchte wie Litschi, Ananas und Papaya, Noten von Veilchen und Rosenblättern; frischer, fülliger Auftakt, sanfte Frische, kräftige Struktur, mineralische Anklänge; würzig-fruchtiges Finale
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Gewürztraminer (100%)

Speisenvorschläge
Spargeln, Früchtetessert, asiatische Gerichte, Snacks, einfach nur so

Lagern Bis mindestens 2018
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 14% |
| Freie SO2 | 26 mg/l |
| Gesamte SO2 | 112 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.50 g/l |
| Gesamtsäure | 4.2 g/l |
| pH-Wert | 3.50 |
| Restzucker | 15.3 g/l |
| Analysedatum | 27.06.2016 |

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7698.15

