



## Domaine Eugène Meyer Gewürztraminer Alsace AOC 2022

Diese aromatische Elsässer Spezialität passt hervorragend zu kräftigen und pikanten Gerichten oder zum Dessert.

**Artikelnummer** 7698.22  
**Weingut** EARL Eugène  
MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; intensives Bukett nach gelben Früchten wie Mango und Pfirsich, Noten von Honig und Tulpen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und kraftvoll, komplexe Struktur, geschmeidige Textur; anhaltender, feingliedriger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Gewürztraminer (100%)

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

**Lagern** Bis mindestens 2026  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
10-12 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**  
Alkohol 14%  
Freie SO2 30 mg/l  
Gesamte SO2 96 mg/l  
Flüchtige Säure 0.63 g/l  
Gesamtsäure 3.5 g/l  
pH-Wert 3.74  
Restzucker 10.6 g/l  
Analysedatum 07.08.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/7698.22](http://www.delinat.com/7698.22)

