


Domaine Meyer Gewürztraminer

Alsace AOC 2024


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


Artikelnummer 7698.24
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2024

 **Degustationsnotiz**
Strohgelb; Bukett nach gelben, exotischen Früchten, florale Noten von Dotterblumen und Rosenblättern; frischer Auftakt, am Gaumen füllig und aromatisch, komplexe Struktur, geschmeidiges Gaumenspiel; lange anhaltender, harmonischer Abgang
Martina Korak, Önologin


 **Rebsorten**
Gewürztraminer (100%)


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


 **Lagern** Bis mindestens 2028
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**
Alkohol 13.5%
Freie SO2 31 mg/l
Gesamte SO2 118 mg/l
Flüchtige Säure 0.60 g/l
Gesamtsäure 4.3 g/l
pH-Wert 3.50
Restzucker 11.1 g/l
Analysedatum 26.06.2025

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7698.24

