



## Domaine Meyer Pinot Gris Prosper

Alsace AOC 2023

Elsässer Pinot Gris aus 45-jährigen Reben. François Meyer lässt einen traditionsreichen Weisswein hochleben.

**Artikelnummer** 5725.23  
**Weingut** EARL Eugène MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Strohgelb; Bukett nach Banane, Quitte und tropischen Früchten, floral-würzige Noten von Blüten und Honig; frischer Auftakt, am Gaumen füllig und aromatisch, harmonische, komplexe Struktur, feinste Textur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Pinot Gris (100%)

**Speisenvorschläge**  
Flammkuchen mit Speck, Spargeln an Bechamelsauce, gebratener Lachs in Weissweinsauce

**Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	26 mg/l
Gesamte SO2	73 mg/l
Flüchtige Säure	0.54 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	4.3 g/l
Analysedatum	18.04.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5725.23](http://www.delinat.com/5725.23)

