



Domaine Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC 2021 Réserve

23 Monaten Hefelagerung machen diesen Schäumer zu einem Crémant d'Alsace der Extraklasse.

Artikelnummer 6645.24
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2021

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett nach gelben Früchten, Quitten sowie Noten von Brotrinde und Toast; feinperlige Mousse, schön gereifte Aromen; anhaltender, harmonischer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Blanc (60%)
Pinot Gris (25%)
Pinot Noir (15%)

Speisenvorschläge
Aperitif, Salzgebäck, Süßwasserfisch, Elsässer Flammkuchen, delikate Pilzgerichte

Lagern Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	37 mg/l
Flüchtige Säure	0.50 g/l
Gesamtsäure	6.3 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	4.7 g/l
Analysedatum	18.04.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6645.24

