



Domaine Meyer Gewürztraminer

Alsace AOC 2023

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

Artikelnummer 7698.23
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2023

Degustationsnotiz
Goldgelb; 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
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Gewürztraminer (100%)

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

Lagern Bis mindestens 2027
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	28 mg/l
Gesamte SO2	99 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	4.2 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	8.0 g/l
Analysedatum	18.04.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7698.23

