



## Domaine Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC 2021 Réserve

24 Monaten Hefelagerung machen François Meyers Schäumer zu einem aussergewöhnlichen Crémant d'Alsace.

**Artikelnummer** 6645.24  
**Weingut** EARL Eugène  
MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2021

 **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](http://www.delinat.com/6645.24)

