



Domaine Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC 2020 Réserve

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

Artikelnummer 6645.23
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2020

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 2026 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 40 mg/l
Flüchtige Säure 0.40 g/l
Gesamtsäure 4.9 g/l
pH-Wert 3.12
Restzucker 4.1 g/l
Analysedatum 07.08.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6645.23

