




Domaine Meyer Blanc de Noir


Crémant d'Alsace AC 2021


Eine bezaubernde Exklusivität: Bei diesem Elsässer Crémant aus Pinot-Noir-Trauben wurde fast alles den Natur überlassen.

Artikelnummer 6676.24
Weingut EARL Eugène MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2021


 **Rebsorten**
Pinot Noir (100%)


 **Speisenvorschläge**
Aperitif, Fischterrine, Jakobsmuschel-Tatar, Zanderfilet an Champagner-Buttersauce, gebratene Poularde an Morchelsahne-Sauce, gebratenes Kalbsmedaillon mit Dörraprikosen-Kompott, Apfelstrudel mit Zimt


 **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	43 mg/l
Flüchtige Säure	0.44 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	3.7 g/l
Analysedatum	18.04.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6676.24

