Domaine Meyer Blanc de Noir

Crémant d'Alsace AC 2022

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

Artikelnummer	6676.25
Weingut	EARL Eugène MeyerFrançois Meyer
Region	Alsace
Jahrgang	2022

Degustationsnotiz

Hell leuchtendes Zwiebelschalengelb; Bukett nach Erdbeeren, Honigmelonen und Birnen, Noten von Mandeln und Marzipan; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch, elegant und lebendig, feinste Mousse; mineralische Anklänge; anhaltender Abgang
Martina Korak, Önologin

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 2027 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 6-8 °C
Verschluss	Naturkork

Analysedaten

Alkohol	12%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	23 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	4.2 g/l
Analysedatum	23.04.2025

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/6676.25