



Domaine Eugène Meyer Gewürztraminer Alsace AOC 2022

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

Artikelnummer 7698.22
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; intensives Bukett nach gelben Früchten wie Mango und Pfirsich, Noten von Honig und Tulpen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und kraftvoll, komplexe Struktur, geschmeidige Textur; anhaltender, feingliedriger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Gewürztraminer (100%)

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

Lagern Bis mindestens 2026
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
10-12 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten
Alkohol 14%
Freie SO2 30 mg/l
Gesamte SO2 96 mg/l
Flüchtige Säure 0.63 g/l
Gesamtsäure 3.5 g/l
pH-Wert 3.74
Restzucker 10.6 g/l
Analysedatum 07.08.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7698.22

