





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

