



Meyer Crémant d'Alsace Pinot Gris

Alsace AC 2019 Réserve

Crémant d'Alsace à la mode Meyer: Pinot Gris aus dem exzellenten Jahr 2019. Subtiles Perlenspiel, sublimer Geschmack.

Artikelnummer 6652.22
Weingut EARL Eugène
MeyerFrançois Meyer
Region Alsace
Jahrgang 2019

Degustationsnotiz
Hellgelb; Bukett mit gelben Früchten wie Mirabellen, Noten von Gebäck und Marzipan; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und konzentriert, feinperlige Mousse, komplexe Struktur, mineralische Anklänge; anhaltender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Gris (100%)

Speisenvorschläge
Aperitif, Salzgebäck, Süßwasserfisch, Elsässer Flammkuchen, delikate Pilzgerichte

Lagern Bis mindestens 2025 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	46 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.5 g/l
pH-Wert	3.24
Restzucker	3.1 g/l
Analysedatum	21.10.2022

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6652.22

