



## 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** 6676.23  
**Weingut** EARL Eugène  
MeyerFrançois Meyer  
**Region** Alsace  
**Jahrgang** 2021

**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  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**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	44 mg/l
Flüchtige Säure	0.40 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.35
Restzucker	3.6 g/l
Analysedatum	07.08.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6676.23](http://www.delinat.com/6676.23)

