



Timo Dienhart Riesling vom Schiefer

Deutscher Qualitätswein, Mosel 2013

Steillage, reine Schieferböden, kleine Ernte - ein traumhafter Riesling!

Artikelnummer 5532.13
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2013

Degustationsnotiz
Helles, leuchtendes Gelb; fruchtiges Bukett von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten wie Papaya, würzig-florale Noten von getrockneter Orangenschale; frischer, weicher Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch, harmonische, elegante Struktur begleitet von mineralischen, fast salzigen Noten, lange anhaltender, frisch-fruchtiger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Riesling (100%)

Speisenvorschläge
Gemüsevariationen, Lachsforelle im Teigmantel, Kürbiscrèmesuppe, Vorspeisen, einfach so geniessen

Lagern Bis mindestens 2016 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	10.5%
Freie SO2	28 mg/l
Gesamte SO2	87 mg/l
Flüchtige Säure	0.26 g/l
Gesamtsäure	6.8 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	17.7 g/l
Analysedatum	14.03.2014

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: DE-ÖKO-039
Herkunft: DE
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/5532.13

