



## Timo Dienhart Mariage rouge

Qualitätswein Mosel 2020

Beeren- und Röstaromen harmonieren in dieser Cuvée aus resistenten Sorten und etwas Pinot Noir perfekt.

**Artikelnummer** 3465.20

**Weingut** Weingut zur Römerkeller

**Region** Mosel

**Jahrgang** 2020

### **Degustationsnotiz**


Intensives, fast schwarzes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Holunderbeeren, würzige Noten von Teer, Röstaromen und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und intensiv, komplexe Struktur, feinkörnige, reife Tannine; würziger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

### **Rebsorten**


Regent (65%)  
Pinot Noir (25%)  
Cabernet Cortis (10%)


### **Speisenvorschläge**

Kürbiscrèmesuppe, Gemüsegratin, gedünstetes Gemüse aller Art, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Frischkäse

 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

### **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	35 mg/l
Flüchtige Säure	0.58 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.83
Restzucker	1.4 g/l
Analysedatum	24.03.2022

### **Gesetzliche Angaben**

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3465.20](http://www.delinat.com/3465.20)

