



Timo Dienhart Mariage rouge

Qualitätswein Mosel 2022

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

Artikelnummer 3465.22
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Peperoni, würzig-erdige Noten von Leder und Unterholz; weicher Auftakt, am Gaumen weich und aromatisch, komplexe Struktur, fein gewobene Textur: feinkörniges Tannin begleitet den anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Regent (50%)
Pinot Noir (40%)
Cabernet Cortis (10%)

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

Lagern Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO ₂	18 mg/l
Gesamte SO ₂	47 mg/l
Flüchtige Säure	0.51 g/l
Gesamtsäure	5.2 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	19.07.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3465.22

