



Rebelle de Moselle

Qualitätswein Mosel 2025

Humusreiche Schieferböden an Steillagen und aromatische, reife Trauben ergeben gemeinsam perfekten Genuss!

Artikelnummer 5508.25
Weingut Weingut zur Römerkelter
Region Mosel
Jahrgang 2025

 **Degustationsnotiz**
Hellgelb; Bukett nach Pfirsich und exotischen Früchten, würzige Noten von Orangeat und Mandarinenschale; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante, belebende Struktur, schöner Schmelz, anhaltender, finessenreicher Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

 **Rebsorten**
Riesling (80%)
Sauvignac (20%)

 **Speisenvorschläge**
Gemüsevariationen, Lachsforelle im Teigmantel, Kürbiscrèmesuppe, Vorspeisen, einfach so genießen

 **Lagern** Bis mindestens 2030 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	11.5%
Freie SO2	31 mg/l
Gesamte SO2	80 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	7.0 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	12.4 g/l
Analysedatum	20.05.2026

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5508.25