



## Timo Dienhart Riesling vom Schiefer

Qualitätswein Mosel 2011

Steillage, reine Schieferböden und von Hand gepflegte Rebstöcke - ein traumhafter Riesling!

**Artikelnummer** 5532.11

**Weingut** Weingut zur Römerkeller

**Region** Mosel

**Jahrgang** 2011

### Degustationsnotiz

Leuchtendes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen; dezentes Bukett nach Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchten, Limetten und einem Hauch exotischer Früchte, würzige Noten von Orangenschalen; frischer Auftakt, am Gaumen knackig, saftig und aromatisch, elegante, sehr gut ausbalancierte Struktur, gut spürbare, beinahe salzig anmutende Mineralität, lange anhaltender, von lebendigem und rassigem Aromenspiel getragener Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Riesling (100%)

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

 **Lagern** Bis mindestens 2014 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

### Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	29 mg/l
Gesamte SO2	98 mg/l
Flüchtige Säure	0.24 g/l
Gesamtsäure	7.2 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	7.9 g/l
Analysedatum	18.05.2016

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/5532.11](http://www.delinat.com/5532.11)

