



Timo Dienhart Riesling vom Schiefer

Qualitätswein Mosel 2023

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

Artikelnummer 5532.23
Weingut Weingut zur Römerkelter
Region Mosel
Jahrgang 2023

 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Goldgelb; Bukett nach Aprikosen, Pfirsich, floral-würzige Noten von Mandarinenschale und Flieder; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, harmonische, komplexe Struktur, feiner Schmelz; mineralische, fast salzige Noten begleiten den finessenreichen, lange anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

 **Rebsorten**
Riesling (100%)

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

 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	11.5%
Freie SO ₂	34 mg/l
Gesamte SO ₂	102 mg/l
Flüchtige Säure	0.32 g/l
Gesamtsäure	8.2 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	11.8 g/l
Analysedatum	18.07.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5532.23

