



## bee Riesling Fass 1 Selection

Deutscher Qualitätswein, Mosel 2014

Wenn Bienen summen, frohlocken die Reben: ein betörender Mosel-Riesling aus dem Honigberg von Timo Dienhart.

**Artikelnummer** 5536.14  
**Weingut** Weingut zur Römerkeller  
**Region** Mosel  
**Jahrgang** 2014

**Degustationsnotiz**  
Hell leuchtendes Gelb; Bukett nach zitrischen Früchten; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und kraftvoll, geschmeidige Textur, ausgewogene Struktur, mineralische Noten, langer Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Riesling (100%)

**Speisenvorschläge**  
Geschmorter Fisch an heller Sauce, asiatische Gemüsegerichte aus dem Wok, zarte Wildgerichte an Preiselbeer- und Birnensauce, Vorspeisen an weisser Sauce mit Käsehauch, einfach so zum Geniessen

**Lagern** Bis mindestens 2017 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO <sub>2</sub>	20 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	72 mg/l
Flüchtige Säure	0.45 g/l
Gesamtsäure	6.8 g/l
pH-Wert	3.18
Restzucker	11.8 g/l
Analysedatum	09.04.2015

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5536.14](http://www.delinat.com/5536.14)

