Timo Dienhart Sauvignac & Riesling

Qualitätswein aus Versuchsanbau, Mosel 2020

Ein eleganter, aromatischer Mosel-Wein aus einer weissen, pilzwiderstandsfähigen Traubensorte.

Artikelnummer	5571.20
Weingut	Weingut zur Römerkelter
Region	Mosel
Jahrgang	2020

Degustationsnotiz

Leuchtendes Gelb; Bukett nach Birne, Quitte und Pfirsich, Noten von Peperoni; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch, elegante, belebende Struktur; komplexer, anhaltender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Sauvignac (50%)
Riesling (50%)

Speisenvorschläge

Mit Tunfisch belegtes Knäckebrot, im Wok zubereitete asiatische Gemüsegerichte, Vorspeisen an weisser Sauce mit dezentem Käsehauch, einfach so geniessen

Lagern	Bis mindestens 2024 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 8-10 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke

BIO · GARANTIE · DELINAT

Analysedaten

Alkohol	12%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	55 mg/l
Flüchtige Säure	0.41 g/l
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH-Wert	3.24
Restzucker	9.7 g/l
Analysedatum	11.06.2021

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/5571.20