



Timo Dienhart Sauvignac & Riesling

Deutscher Qualitätswein aus Versuchsanbau,

Mosel 2020

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

Artikelnummer 5571.20

Weingut Weingut zur Römerkeller

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

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

