




## Timo Dienhart Sauvignac & Riesling


Qualitätswein aus Versuchsanbau, Mosel 2021


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


**Artikelnummer** 5571.21  
**Weingut** Weingut zur Römerkeller  
**Region** Mosel  
**Jahrgang** 2021

 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Hellgelb; Bukett nach exotischen Früchten; Noten von Mandarinschale, Peperoni und frischem Gras; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und würzig, komplexe Struktur, schöner Schmelz; würzig-mineralische Noten im Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Riesling (50%)  
Sauvignac (50%)


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


 **Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	11.5%
Freie SO2	27 mg/l
Gesamte SO2	70 mg/l
Flüchtige Säure	0.41 g/l
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH-Wert	3.44
Restzucker	9.2 g/l
Analysedatum	24.03.2022

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5571.21](http://www.delinat.com/5571.21)

