

Timo Dienhart Sauvignac & Riesling

Qualitätswein aus Versuchsanbau, Mosel 2022

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

Artikelnummer 5571.22

Weingut zur Römerkelter

Region Mosel Jahrgang 2022

Degustationsnotiz

Helles Gelb; Bukett nach Zitronenmelisse und Ananas, Noten von hellen Blüten, Jasmin, Holunder und frisch geschnittenem Gras; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch, saftig, komplex und belebend schöner Schmelz; anhaltender Abgang Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Sauvignac (60%) Riesling (40%) X Speisenvorschläge

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

3

(Lagern

Vegan

Bis mindestens 2026

lagerfähig

🦎 Genusstipp Optimaler Genuss bei

8-10 °C

Verschluss Naturkork

ohne tierische

Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol 11%
Freie SO2 42 mg/l
Gesamte SO2 98 mg/l
Flüchtige Säure 0.33 g/l
Gesamtsäure 6.1 g/l
pH-Wert 3.10
Restzucker 9.5 g/l
Analysedatum 28.08.2023

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: DE-ÖKO-039 Herkunft: DE

Abfüller: enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/5571.22