



## Timo Dienhart Sauvignac & Riesling

Qualitätswein aus Versuchsanbau, Mosel 2022

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

**Artikelnummer** 5571.22

**Weingut** 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%)

### **Speisenvorschläge**

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

### **Lagern**

Bis mindestens 2026  
lagerfähig

### **Genusstipp**

Optimaler Genuss bei  
8-10 °C

### **Verschluss**

Naturkork

### **Vegan**

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](http://www.delinat.com/5571.22)