


Sauvignac & Riesling


Qualitätswein aus Versuchsanbau, Mosel 2023


Riesling und Sauvignac ergeben gemeinsam einen eleganten Mosel-Wein.


Artikelnummer 5571.23
Weingut Weingut zur Römerkelter
Region Mosel
Jahrgang 2023

 **Degustationsnotiz**
Goldgelb; Bukett nach Pfirsich, exotischen Früchten und Stachelbeeren, floral-würzige Noten von Mandarinenschale; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante, harmonische Struktur, schöner Schmelz; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden, frisch-fruchtigen 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 2027 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	28 mg/l
Gesamte SO2	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.35 g/l
Gesamtsäure	6.8 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	6.5 g/l
Analysedatum	18.07.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5571.23

