Timo Dienhart Crémant Grande Réserve, Pinot Noir

Deutscher Biosekt, Mosel 2015 Weissherbst

Meisterklasse von Timo Dienhart: ein Mosel-Crémant, der sich mit den besten französischen Schaumweinen misst.

Artikelnummer	6279.18
Weingut	Weingut zur Römerkelter
Region	Mosel
Jahrgang	2015

Degustationsnotiz

Helles Zwiebelschalenrosa; Bukett mit Noten von Himbeeren, Erdbeeren, Trockenfrüchten und Biskuit; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und dicht, feinperlige Mousse, aromatischer, eleganter Körper, ausgewogen und cremig; langanhaltender Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Pinot Noir (100%)

Speisenvorschläge

Pikant-asiatisch gewürztes Gemüse, helle Fischgerichte, Geflügelfleisch an Reis, Aperitifgebäck

Lagern	Bis mindestens 2021 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 6-8 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke

BIO · GARANTIE · DELINAT

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	9 mg/l
Gesamte SO2	72 mg/l
Flüchtige Säure	0.73 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.57
Restzucker	8.5 g/l
Analysedatum	26.11.2018

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/6279.18