


Timo Dienhart Crémant Pinot Noir & Chardonnay Brut

Deutscher Biosekt, Mosel 2020


Pinot-Noir- und Chardonnay-Trauben bilden die Basis von Timo Dienharts flaschenvergorenem Crémant.


Artikelnummer 6284.24
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2020

 **Degustationsnotiz**
Goldgelb; Bukett mit exotischen Früchten, floral-würzige Noten, Briochetöne und getrocknete Orangenschalen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur, Schmelz, anhaltende, feinperlige Mousse; harmonischer, druckvoller Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Pinot Noir (85%)
Chardonnay (15%)


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

 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 6-8 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	7.0 g/l
pH-Wert	
Restzucker	4.5 g/l
Analysedatum	14.10.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6284.24