


Timo Dienhart Crémant Pinot Noir & Chardonnay Brut Rés.

Deutscher Biosekt, Mosel 2021


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


Artikelnummer 6284.25
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2021

 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Goldgelb; Bukett mit getrockneten Aprikosen und Erdbeeren, floral-würzige Noten von Brioche, Bienenwachs und Orangenschalen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig mit schöner Cremigkeit, komplexe Struktur, feinperlige Mousse; harmonischer, druckvoller Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Pinot Noir (90%)
Chardonnay (10%)


 **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

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**
Alkohol 12%
Freie SO2 18 mg/l
Gesamte SO2 74 mg/l
Flüchtige Säure 0.79 g/l
Gesamtsäure 5.8 g/l
pH-Wert 3.30
Restzucker 7.4 g/l
Analysedatum 07.04.2025

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: DE-ÖKO-039
Herkunft: DE
Abfüller: Mosel-Sektkellerei Otto Treis
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/6284.25

