



Timo Dienhart Veronica - Secco Rosé

Deutscher Bioperlwein mit zugesetzter

Kohlensäure

Moussierendes von der Mosel: Timo Dienharts Veronica Secco Rosé aus Pinot-Noir-Trauben zweier Jahrgänge.

Artikelnummer 6313.25
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2024

Degustationsnotiz
Lachsrosa; Bukett mit Erdbeeren, Himbeeren und Zitrusfrüchten, florale Noten von Flieder; frischer Auftakt, feine Perlage, schöner Schmelz, animierendes Spiel zwischen Frische, Süsse und Fruchtnoten; belebender, feinfruchtiger Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Noir (100%)

Speisenvorschläge
Als Aperitif unter Lauben, salzige oder würzige Snacks, Basis für erfrischende Schorle

Lagern Bis mindestens 2026 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 11% |
| Freie SO2 | 6 mg/l |
| Gesamte SO2 | 44 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.37 g/l |
| Gesamtsäure | 6.1 g/l |
| pH-Wert | 3.40 |
| Restzucker | 9.5 g/l |
| Analysedatum | 20.03.2025 |

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6313.25