




Timo Dienhart Sauvignac & Riesling


Qualitätswein aus Versuchsanbau, Mosel 2022


Ein eleganter, aromatischer Mosel-Wein aus einer weissen, pilzwiderstandsfähigen Traubensorte.


Artikelnummer 5571.22
Weingut Weingut zur Römerkelter
Region Mosel
Jahrgang 2022

 **Degustationsnotiz**
Helles Gelb; Bukett nach Zitronenmelisse und Ananas, Noten von hellen Blüten, Jasmin, Holunder und frisch geschnittenem Gras; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch, saftig, komplex und belebend schöner Schmelz; anhaltender 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 2026 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Analysedaten**

Alkohol	11%
Freie SO2	42 mg/l
Gesamte SO2	98 mg/l
Flüchtige Säure	0.33 g/l
Gesamtsäure	6.1 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	9.5 g/l
Analysedatum	28.08.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5571.22