



Timo Dienhart Riesling vom Schiefer

Qualitätswein Mosel 2022

Steillage, reine Schieferböden, kleine Ernte: ein traumhafter Riesling!

Artikelnummer 5532.22
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Hellgelb; Bukett nach Pfirsich und Tafeltrauben, floral-würzige Noten von Mandarinschalen und Muskat; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch, spannungsgeladene Struktur; mineralischer, frisch-fruchtiger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Riesling (100%)

Speisenvorschläge
Gemüsevariationen, Lachsforelle im Teigmantel, Kürbiscrèmesuppe, Vorspeisen, einfach so geniessen

Lagern Bis mindestens 2026 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	11%
Freie SO2	28 mg/l
Gesamte SO2	81 mg/l
Flüchtige Säure	0.42 g/l
Gesamtsäure	6.4 g/l
pH-Wert	3.02
Restzucker	13.2 g/l
Analysedatum	28.04.2023

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5532.22

