



## 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](http://www.delinat.com/5571.22)