



## Timo Dienhart Crémant Pinot Noir & Chardonnay Brut

Deutscher Biosekt, Mosel 2020

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

**Artikelnummer** 6284.24  
**Weingut** Weingut zur Römerkeller  
**Region** Mosel  
**Jahrgang** 2020

**Degustationsnotiz**  
Goldgelb; Bukett mit exotischen Früchten, floral-würzige Noten, Briochetöne und getrocknete Orangenschalen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur, Schmelz, anhaltende, feinperlige Mousse; harmonischer, druckvoller Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Pinot Noir (85%)  
Chardonnay (15%)

**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

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	7.0 g/l
pH-Wert	
Restzucker	4.5 g/l
Analysedatum	14.10.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: DE-ÖKO-039  
Herkunft: DE  
Abfüller:

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6284.24](http://www.delinat.com/6284.24)