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 Römerkelter
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