



Timo Dienhart Crémant Pinot Noir & Chardonnay Brut Rés.

Deutscher Biosekt, Mosel 2021

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

Artikelnummer 6284.25
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2021

Degustationsnotiz
Leuchtendes Goldgelb; Bukett mit getrockneten Aprikosen und Erdbeeren, floral-würzige Noten von Brioche, Bienenwachs und Orangenschalen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig mit schöner Cremigkeit, komplexe Struktur, feinperlige Mousse; harmonischer, druckvoller Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Noir (90%)
Chardonnay (10%)

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

Analysedaten

Alkohol	12%
Freie SO ₂	18 mg/l
Gesamte SO ₂	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.79 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	7.4 g/l
Analysedatum	07.04.2025

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: DE-ÖKO-039
Herkunft: DE
Abfüller: Mosel-Sektkellerei Otto Treis
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/6284.25