





Timo Dienhart Mariage rouge


Qualitätswein Mosel 2022


Beeren- und Röstaromen harmonieren in dieser Cuvée aus resistenten Sorten und etwas Pinot Noir perfekt.


Artikelnummer 3465.22
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2022

 **Degustationsnotiz**
Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Peperoni, würzig-erdige Noten von Leder und Unterholz; weicher Auftakt, am Gaumen weich und aromatisch, komplexe Struktur, fein gewobene Textur: feinkörniges Tannin begleitet den anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Regent (50%)
Pinot Noir (40%)
Cabernet Cortis (10%)


 **Speisenvorschläge**
Kürbiscrèmesuppe, Gemüsegratin, gedünstetes Gemüse aller Art, im Ofen gebratenes Geflügel an Bratkartoffeln, Frischkäse


 **Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO ₂	18 mg/l
Gesamte SO ₂	47 mg/l
Flüchtige Säure	0.51 g/l
Gesamtsäure	5.2 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	19.07.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3465.22

