



## Timo Dienhart Riesling vom Schiefer

Qualitätswein Mosel 2022

Steillage, reine Schieferböden, kleine Ernte: ein traumhafter Riesling!

**Artikelnummer** 5532.22  
**Weingut** Weingut zur Römerkeller  
**Region** Mosel  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Hellgelb; Bukett nach Pfirsich und Tafeltrauben, floral-würzige Noten von Mandarinschalen und Muskat; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch, spannungsgeladene Struktur; mineralischer, frisch-fruchtiger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Riesling (100%)

**Speisenvorschläge**  
Gemüsevariationen, Lachsforelle im Teigmantel, Kürbiscrèmesuppe, Vorspeisen, einfach so geniessen

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	11%
Freie SO2	28 mg/l
Gesamte SO2	81 mg/l
Flüchtige Säure	0.42 g/l
Gesamtsäure	6.4 g/l
pH-Wert	3.02
Restzucker	13.2 g/l
Analysedatum	28.04.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5532.22](http://www.delinat.com/5532.22)

