



Timo Dienhart Riesling vom Schiefer

Qualitätswein Mosel 2023

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

Artikelnummer 5532.23
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2023

Degustationsnotiz
Leuchtendes Goldgelb; Bukett nach Aprikosen, Pfirsich, floral-würzige Noten von Mandarinenschale und Flieder; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, harmonische, komplexe Struktur, feiner Schmelz; mineralische, fast salzige Noten begleiten den finessenreichen, lange anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Riesling (100%)

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

Lagern Bis mindestens 2028 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	11.5%
Freie SO2	34 mg/l
Gesamte SO2	102 mg/l
Flüchtige Säure	0.32 g/l
Gesamtsäure	8.2 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	11.8 g/l
Analysedatum	18.07.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/5532.23

