



Timo Dienhart Crémant Grande Réserve Rosé

Deutscher Biosekt, Mosel 2018

Timo Dienhart greift mit seinem Rosé-Winzersekt nach den Sternen. Ein Meisterwerk mit vier Jahren Flaschengärung.

Artikelnummer 6282.23
Weingut Weingut zur Römerkeller
Region Mosel
Jahrgang 2018

Degustationsnotiz
Helles Zwiebelschalenrosa; Bukett mit Erdbeeren und Himbeeren, Noten von Flieder, Gebäck und Toast; frischer Auftakt, am Gaumen druckvoll und aromatisch, komplexe Struktur, feinperlige Mousse, mineralische Noten; anhaltender Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Pinot Noir (100%)

Speisenvorschläge
Pikant-asiatisch gewürztes Gemüse, helle Fischgerichte, Geflügelfleisch an Reis, Aperitifgebäck

Lagern Bis mindestens 2026 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 12.5% |
| Freie SO2 | 6 mg/l |
| Gesamte SO2 | 79 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.30 g/l |
| Gesamtsäure | 5.6 g/l |
| pH-Wert | 3.40 |
| Restzucker | 4.7 g/l |
| Analysedatum | 27.09.2023 |

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/6282.23

