



## 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](http://www.delinat.com/6282.23)

