

2006er Meißner Spaargebirge Dornfelder Qualitätswein b.A. trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die Großlage Meißner Spaargebirge befindet sich direkt am Elbtalkessel um die
Rebstöcke pro ha	6000, Klon unbekannt

Jahrgang

Beschreibung	Das Weinjahr beginnt mit viel Schnee und Hochwasser. Der Frost am Montag 23.01 mit minus 16.8 hat den Reben nicht geschadet. Der Austrieb beginnt auf Grund der kalten Witterung sehr langsam. Der Monat Mai war d ...
Niederschlag	660 mm
Jahresmittel	9.50°C
Temperatur max/min	32.90°C (14.06.06) / -17.00°C (06.01.06)

Vinifikation

Lesedatum	04.Oktober 2006
Mostgewicht	98 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	04.April 2007
Gesamtsäure	5.6 g/l
Restzucker	6.6 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	Hirschbraten mit Champignon- Sahnerahm, Preiselbeer- Rotkohl
Sensorik	dunkelrote Farbe, fruchtig, aromatisch und feines Aroma
Aromen	Schwarze Johannisbeere, Mandel, Brombeere

Technische Details

Verpackung	Bordeauxflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050707
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 316 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz