

# 2006er Meißner Kapitelberg Spätburgunder Qualitätswein b.A. trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die warmen Lößlehm - Granodiorit Böden und die verlängerte Vegetationsperiode
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	19. Oktober 2006
Mostgewicht	98 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	30. Oktober 2007
Gesamtsäure	4.09999990463257 g/l
Restzucker	3.70000004768372 g/l
Alkohol	13.5 %vol
Speiseempfehlung	Kartoffelpannkuchen mit Lauch-Pfifferlingfüllung
Sensorik	hellrote Farbe, gefällig, fruchtig und rund
Aromen	Waldbeeren, Pflaume, Erdbeere

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051407
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 333 kJ (78 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz