

2005er Meißner Kapitelberg Spätburgunder Winzersekt 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	Viel Schnee und ein warmer Januar so begann das Weinjahr 2005. Nach Auskünften des Deutschen Wetterdienstes haben die Sonnenscheinstunden von März bis Oktober bereits die Summe eines ganzen Jahres überschritten ...
Niederschlag	646 mm
Jahresmittel	10.90°C
Temperatur max/min	33.00°C (01.08.05) / -8.00°C (20.02.05)

Vinifikation

Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Degorgiert am	13.April 2006
Gesamtsäure	4.5 g/l
Dosagezucker	22 g/l
Alkohol	12.3900003433228 %vol
Speiseempfehlung	Entenbrust mit Kartoffelkroketten und Rotkohl
Sensorik	tiefe Farbe, dichte Frucht, kraftvoll und würzig
Aromen	Pflaume, Himbeere, Erdbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050407
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	5 bis 8 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 338 kJ (80 kcal) Kohlenhydrate 3.0 g davon Zucker 2.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz