

2007er Meißner Spaargebirge  
**SCHIELER**  
Qualitätswein b.A.  
trocken

## Herkunft

|                      |                                                                                              |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunftsland        | DEUTSCHLAND                                                                                  |
| Region               | SACHSEN                                                                                      |
| Weinlage             | Meißner Spaargebirge<br>Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"                               |
| Art der Reberziehung | Drahtrahmen<br>Die Großlage Meißner Spaargebirge befindet sich direkt am Elbtalkessel um die |
| Rebstöcke pro ha     | 6800, Klon unbekannt                                                                         |

## Jahrgang

|                    |                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beschreibung       | Viel Schneeregen und Regen brachten in den Monaten Januar bis März beachtlich Niederschlagsmengen. Der Monat April war trocken und warm wie selten und brachte einen Vegetationsvorsprung von 14 Tagen. Der zeitig ... |
| Niederschlag       | 739 mm                                                                                                                                                                                                                 |
| Jahresmittel       | 9.50°C                                                                                                                                                                                                                 |
| Temperatur max/min | 38.40°C (01.08.07) / -10.00°C (26.01.07)                                                                                                                                                                               |

## Vinifikation

|                  |                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------|
| Lesedatum        | 08.September 2007                                 |
| Mostgewicht      | 67 °Oe                                            |
| Gärung           | gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C                |
| Hefe             |                                                   |
| Abfüllung am     | 25.März 2008                                      |
| Gesamtsäure      | 5.59999990463257 g/l                              |
| Restzucker       | 4 g/l                                             |
| Alkohol          | 11 %vol                                           |
| Speiseempfehlung | Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree        |
| Sensorik         | hellrote Farbe, fruchtig, frisch und feines Aroma |
| Aromen           | Himbeere, Pflaume, Schwarze Johannisbeere         |

## Technische Details

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung       | Schlegelflasche 0.75 Liter  |
| Weinnummer       | 050108                      |
| Verschluss       | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur  | 10 bis 11 °C                |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l   |

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml entahnten durchschnittlich                                                                                                                      |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trauben            | Energie 276 kJ (65 kcal)<br>Kohlenhydrate 1.2 g<br>davon Zucker 0.4 g<br>enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |