2007er 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	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. Oktober 2007
Mostgewicht	93 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	04. April 2008
Gesamtsäure	4.4 g/l
Restzucker	3.4 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	Wildscheinrücken mit Kartoffelkroketten und Rotkohl oder Rosenkohl
Sensorik	dunkelrote Farbe, fruchtig, aromatisch und feines Aroma
Aromen	Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Brombeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050608
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahnten durchschnittlich
Trauben	Energie 309 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz