

2008er 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	Die ersten 3 Monate waren sehr mild, wenige Tage mit Temperaturen unter Null Grad. Die Reben haben keinen Schaden durch Winterfrost. Gute Nerven und reichlich Geduld zur Weinlese waren gefragt, wollte man vollre ...
Niederschlag	645 mm
Jahresmittel	11.60°C
Temperatur max/min	35.00°C (28.07.08) / -6.10°C (12.12.08)

Vinifikation

Lesedatum	10. Oktober 2008
Mostgewicht	66 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	24. April 2009
Gesamtsäure	4.5 g/l
Restzucker	2.3 g/l
Alkohol	11.8 %vol
Speiseempfehlung	ideal in Begleitung von kräftigen Wild- und Fleischgerichten
Sensorik	weich am Gaumen, zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Kirsche und Brombeeren
Aromen	

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050809
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 290 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.0 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz