

2010er Meißner Spaargebirge

Kerner

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	Mit maximal - 14,5 Grad war der Winter nicht sehr kalt aber ungewöhnlich lang. ...
Niederschlag	948 mm
Jahresmittel	10.00°C
Temperatur max/min	32.70°C (20.07.10) / -14.50°C (08.01.10)

Vinifikation

Lesedatum	12. Oktober 2010
Mostgewicht	62 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	11. Juli 2011
Gesamtsäure	6.8 g/l
Restzucker	4.2 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	gebratener Zander mit zarten Karotten-u. Lauchstreifen in Sellerieschaum auf Wildreis
Sensorik	lebendige würzige Note, mineralisch, feiner Duft nach Kräutern, gehaltvoller Abgang
Aromen	Honig, Banane, Pfirsich

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051111
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 278 kJ (65 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz