

2011er 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 | Die Reblüte war in diesem Jahr so früh dran wie selten zuvor. Die außergewöhnlich warme Witterung führte zu einer rasanten Entwicklung in den Weinbergen. Die Reben blühten 2011 hierzulande etwa 20 Tage früher ... |
| Niederschlag | 617 mm |
| Jahresmittel | 11.10°C |
| Temperatur max/min | 32.60°C (26.08.11) / -12.90°C (23.02.11) |

Vinifikation

| | |
|------------------|---|
| Lesedatum | 03.Oktober 2011 |
| Mostgewicht | 85 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 13.Dezember 2011 |
| Gesamtsäure | 6.3 g/l |
| Restzucker | 3.2 g/l |
| Alkohol | 12.5 %vol |
| Speiseempfehlung | geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree |
| Sensorik | Aromen von Kräutern u. roten Johannisbeeren; lebendige, jugendliche Frische, saftige Säurestruktur |
| Aromen | Honig, Pfirsich, Orange |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Sachsenflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 050512 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 12 bis 13 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthalten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |