

2011er 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 Rebblüte 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	20. September 2011
Mostgewicht	71 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	27. April 2012
Gesamtsäure	4.8 g/l
Restzucker	2.5 g/l
Alkohol	13.1 %vol
Speiseempfehlung	Lammkrone mit Schinkenscheibe dazu Kartoffelkroketten und Lauch
Sensorik	kraftvoller, dunkelfarbener Rotwein mit lieblichen Kirscharomen im Abgang
Aromen	Kirsche, Brombeere

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050812
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 322 kJ (76 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz