

2012er Meißner Spaargebirge
SCHIELER
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	6800, Klon unbekannt

Jahrgang

Beschreibung	Tiefe Temperaturen im Februar mit -18°C hatten geringe Frostschäden an den Reben verursacht. Die Reblüte etwa 8-10 Tage vor dem langjährigen Mittel. Der Juni und August insgesamt sehr trocken und heiß. ...
Niederschlag	680 mm
Jahresmittel	8.80°C
Temperatur max/min	37.40°C (07.07.12) / -18.30°C (06.02.12)

Vinifikation

Lesedatum	18. September 2012
Mostgewicht	75 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	24. Juli 2013
Gesamtsäure	5.5 g/l
Restzucker	6 g/l
Alkohol	11.16 %vol
Speiseempfehlung	gefüllte Stubenküken mit Kopfsalat und Pfifferlingen
Sensorik	hellgelb leuchtend, dezenter Johannisbeerduft, wilde Frische mit spritziger Säure
Aromen	Stachelbeere, Aprikose, Apfel

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050213
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 283 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz