

2016er Meißner Spaargebirge SCHIELER Qualitätswein 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	2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteausfällen wegen Pilzkrankungen, doch der warme und sonnige Herbst brachte ...
Niederschlag	616 mm
Jahresmittel	11.13°C
Temperatur max/min	38.50°C (28.08.16) / -13.70°C (22.01.16)

Vinifikation

Lesedatum	17. September 2016
Mostgewicht	70 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	31. Januar 2017
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	7 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	Schaumsüppchen mit Ruccolapesto und Jakobsmuscheln
Sensorik	frisch und fruchtig mit eleganten Aromen von reifen Waldbeeren, saftige Säue
Aromen	Stachelbeere, Aprikose, Apfel

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050117
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 318 kJ (75 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz