

2016er Meißner Spaargebirge

Kerner

Qualitätswein

feinherb

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	2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteaussfällen 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	29.September 2016
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	22.Juni 2017
Gesamtsäure	6.99 g/l
Restzucker	15.4 g/l
Alkohol	12.19 %vol
Speiseempfehlung	geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree
Sensorik	Aromen von frischen Äpfeln; lebendige, jugendliche Frische, saftige Säurestruktur
Aromen	Stachelbeere, Ananas, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051217
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahnten durchschnittlich
Trauben	Energie 325 kJ (77 kcal) Kohlenhydrate 2.3 g davon Zucker 1.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz