

2002er Meißner Spaargebirge

Bacchus

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	Das Weinjahr beginnt eigentlich im Dezember 2001. Seit unserer Messung 1995 war der Dezember der erste Monat mit einer Monatsmitteltemperatur von -0.8 °C (Minus). Demzufolge beginnt des Weinjahr 2002 im Januar ...
Niederschlag	1287 mm
Jahresmittel	10.40°C
Temperatur max/min	36.00°C (01.08.02) / -13.40°C (25.12.02)

Vinifikation

Lesedatum	14. September 2002
Mostgewicht	71 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	24. Januar 2003
Gesamtsäure	5.90000009536743 g/l
Restzucker	6.30000019073486 g/l
Alkohol	12.3000001907349 %vol
Speiseempfehlung	Lachsfilet mit Sauerkrautkruste mit Kartoffeln und feinen Gemüsestreifen
Aromen	

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050103
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahnten durchschnittlich
Trauben	Energie 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz