

2002er Meißner Kapitelberg Grauburgunder Qualitätswein b.A. trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die warmen Lößlehm - Granodiorit Böden und die verlängerte Vegetationsperiode
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	13. Oktober 2002
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	17. März 2003
Gesamtsäure	4.80000019073486 g/l
Restzucker	6.5 g/l
Alkohol	11.3199996948242 %vol
Speiseempfehlung	Feiner Blätterteig, gefüllt mit Putenfleisch, an Blattsalat und Zitronenschmetterling
Sensorik Aromen	fein, ausgeglichen mit haromischer Säure

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050703
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 287 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz