

# 2008er Meißner Kapitelberg Blanc de Pinot Noir 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	Die ersten 3 Monate waren sehr mild, wenige Tage mit Temperaturen unter Null Grad. Die Reben haben keinen Schaden durch Winterfrost. Gute Nerven und reichlich Geduld zur Weinlese waren gefragt, wollte man vollre ...
Niederschlag	645 mm
Jahresmittel	11.60°C
Temperatur max/min	35.00°C (28.07.08) / -6.10°C (12.12.08)

## Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 24.Oktober 2008
Mostgewicht	86 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	24.Juni 2009
Gesamtsäure	6.19999980926514 g/l
Restzucker	6.69999980926514 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	empfehlenswert zu gegrillter Lammkrone mit zarten Bohnen im Speckmantel
Sensorik	die anfänglich weiche harmonische Säure ist das perfekte Gegenstück zur intensiv rauchigen Art
Aromen	Stachelbeere, Ananas, Feige

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141109
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 305 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz