

2013er Meißner Kapitelberg Weißer Burgunder Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 145 m über NN Norden 51° 8' 39.3" Osten 13° 30' 8.4"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2002, Klon FR70 auf 5BB

Jahrgang

Beschreibung	Obwohl der Winter lang und das Frühjahr ungewöhnlich nass und kalt war, war es noch eine gute Weinernte. Wir haben auf den schwierigen Vegetationsstart reagiert und alles daran gesetzt, um die Qualität zu steigern ...
Niederschlag	854 mm
Jahresmittel	9.91°C
Temperatur max/min	39.40°C (27.07.13) / -16.10°C (26.01.13)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 18. Oktober 2013
Mostgewicht	84 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	15. April 2014
Gesamtsäure	7.1 g/l
Restzucker	6.4 g/l
Alkohol	11.96 %vol
Speiseempfehlung	Flusszanderfilet in Senfkruste auf Blattspinat mit Zitronenbutter und kleinen Kartoffeln
Sensorik Aromen	feine Fruchtaromen von Birne und Quitte Aprikose, Pfirsich, Birne

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140514
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l
Besonderheiten	Abfüllung am Ostervollmond

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 305 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz