# 2016er Meißner Spaargebirge S C H I E L E R

## Qualitätswein

#### trocken

#### Herkunft

Herkunftsland DEUTSCHLAND Region SACHSEN

Weinlage Meißner Spaargebirge

Geographie Süd-Südwest 115 m über NN

Norden 51° 8' 34.4" Osten 13° 30' 7.9"

Gelände Neigung <5%

Boden Granit-Syenit Verwitterung

Rebstöcke pro ha 6900 Pflanzjahr 1999, Klon AF 800 auf 5BB

**Jahrgang** 

Beschreibung 2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer

führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteausfällen wegen

Pilzerkrankungen, 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 17.September 2016

Mostgewicht 70 °Oe

Gärung gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C

Hefe

Abfüllung am 01.Februar 2017

Gesamtsäure 6.6 g/l Restzucker 4.2 g/l Alkohol 12.59 %vol

Speiseempfehlung perfekter Begleiter zu gebackenem Karpfen mit Speck glasiertem

Blaukraut

Sensorik leuchtendes lachsrosa, jugendliche Frische mit eleganten Aromen von

reifen Himbeeren, lebendiges Säurespiel

Aromen Waldbeeren, Erdbeere, Himbeere

**Technische Details** 

Verpackung Schlegelflasche 0.75 Liter

Weinnummer 140117

Verschluss VinoTwist Drehverschluß

Trinktemperatur 10 bis 11 °C

allergene Stoffe enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 315 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz