

2017er 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	Der Jahrgang 2017 hätte mit dem zeitigsten Lesebeginn seit 80 Jahren sächsische Weinbaugeschichte schreiben können. Doch dann sind die Trauben auf Grund der Herbsttemperaturen von 15-17°C nur sehr sehr langsam ...
Niederschlag	705 mm
Jahresmittel	11.09°C
Temperatur max/min	34.90°C (20.06.17) / -11.10°C (06.01.17)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 17.Oktober 2017
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edeltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	17.Juli 2018
Gesamtsäure	6.1 g/l
Restzucker	0.7 g/l
Alkohol	12.41 %vol
Speiseempfehlung	Zander auf der Haut gebraten mit grünem Spargel, Limonen- Joghurtsauce
Sensorik	Aromafülle nach gelben Äpfeln, Mandel, Birne mit klarer, ausgewogener Säurestruktur
Aromen	Feige, Pfirsich, Birne

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141418
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l
Besonderheiten	

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 304 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 0.9 g davon Zucker 0.1 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz