

2017er Meißner Spaargebirge SCHIELER 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	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	25. September 2017
Mostgewicht	70 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	23. Januar 2018
Gesamtsäure	6.8 g/l
Restzucker	6.6 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	leuchtendes lachsrosa mit eleganten Aromen von reifen Himbeeren, lebendiges Säurespiel
Aromen	Waldbeeren, Himbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140118
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalteten durchschnittlich
Trauben	Energie 294 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz