

# 2017er Meißner Spaargebirge Müller-Thurgau 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	6100 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	selektive Handlese am 05.September 2017
Mostgewicht	66 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	06.Februar 2018
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	6.1 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	als Essensbegleiter zu Carpaccio von geräucherten Wildlachs mit jungem Spargelgemüse
Sensorik Aromen	feine Frucht, kräftige rassige Säure, trocken Apfel, Grapefruit, Zitrone

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140218
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 293 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz