

2018er 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 | Es waren die besten Bedingungen, für einen so außergewöhnlichen und herausragenden Jahrgang, wie 2018. Der frühe Vegetationsbeginn am 10.April und die frühe Weinblüte schon am 25.Mai ermöglichten eine sehr lan ... |
| Niederschlag | 387 mm |
| Jahresmittel | 11.65°C |
| Temperatur max/min | 41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18) |

Vinifikation

| | |
|------------------|---|
| Lesedatum | 08.Oktober 2018 |
| Mostgewicht | 79 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C |
| Hefe | ZYMAFLORE/X5 Firma L |
| Abfüllung am | 12.Juli 2019 |
| Gesamtsäure | 5.8 g/l |
| Restzucker | 3.1 g/l |
| Alkohol | 11.96 %vol |
| Speiseempfehlung | Cannelloni mit Zucchini und Käse überbacken |
| Sensorik | leuchtendes lachsrosa mit eleganten Aromen von reifen Himbeeren, lebendiges Säurespiel |
| Aromen | Brombeere, Schwarze Johannisbeere |

Technische Details

| | |
|------------------|----------------------------|
| Verpackung | Schlegelflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 141919 |
| Verschluss | VinoTwist Drehverschluß |
| Trinktemperatur | 10 bis 11 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 63 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthaltet durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 297 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |