

2019er Meißner Kapitelberg Traminer Spätlese handgelesen

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 122 m über NN Norden 51° 8' 26.1" Osten 13° 30' 18.8"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit Verwitterung
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1998, Klon GM 28 auf 125AA

Jahrgang

Beschreibung	Auch der Jahrgang 2019 lässt die Winzer wieder strahlen und wird die hohen Erwartungen bei den Kunden erfüllen können. 2019 - ein sehr Reifer Jahrgang, ohne sattmachende Überladenheit, viel Schmelz und feine ...
Niederschlag	469 mm
Jahresmittel	11.73°C
Temperatur max/min	40.60°C (30.06.19) / -9.80°C (23.01.19)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 14. September 2019
Mostgewicht	95 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 LAFFO
Abfüllung am	05. Juli 2020
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	13 g/l
Alkohol	12.1 %vol
Speiseempfehlung	Apfelrisotto mit gebratener Gänseleber
Sensorik	intensiv, typisches Wildrosenbukett, kraftvoll und vollmundig am Gaumen
Aromen	Honig, Birne, Banane

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141220
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 48 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 316 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 2.1 g davon Zucker 1.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz