

# 2021er Meißner Kapitelberg Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 173 m über NN Norden 51° 8' 41.2" Osten 13° 30' 26.5"
Gelände	Neigung <6%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2013, Klon FR 49-207 auf 5BB

## Jahrgang

Beschreibung	Es waren die seit 2006 gemessenen, tiefsten Temperaturen von -16.50 °C am 10.2.2021 um 4:00 Uhr. ...
Niederschlag	692 mm
Jahresmittel	10.52°C
Temperatur max/min	36.40°C (19.06.21) / -16.50°C (10.02.21)

## Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 13.Oktober 2021
Mostgewicht	77 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFORT
Abfüllung am	09.Mai 2022
Gesamtsäure	6.5 g/l
Restzucker	5 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	Strahlender, gelbfruchtiger Grauburgunder mit feiner Säure. Dicht, cremig und elegant.
Aromen	Ananas, Pfirsich, Apfel

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140422
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 44 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 290 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz