

2022er 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	Trotz des klimatisch herausfordernden Jahr 2022 können wir die hohen Erwartungen aus dem Sommer in den diesem Jahrgang erfüllen. Auch wenn die Trockenheit etwas geringere Mostausbeute verursachte, war der Reife ...
Niederschlag	525 mm
Jahresmittel	11.93°C
Temperatur max/min	40.80°C (19.06.22) / -11.80°C (18.12.22)

**Vinifikation**

Lesedatum	12. September 2022
Mostgewicht	73 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	02. Dezember 2022
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	4.5 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	fein-pikat zu hellem Fleisch, besonders Geflügel oder Meeresfrüchte
Sensorik	Ein pastellfarbener Roséton. Im Duft Erdbeere, Rote Johannisbeere
Aromen	Himbeere, Kirsche

**Technische Details**

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140123
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 44 mg/l

**Zutaten & Kalorienverzeichnis**

Zutatenverzeichnis	100 ml entahnten durchschnittlich
Trauben Saccharose Kaliumpolyaspartat	Energie 301 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz