

# 2022er Meißner Kapitelberg

## Kerner

### Qualitätswein trocken

### Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Ost-Südost 179 m über NN Norden 51° 8' 24.9" Osten 13° 30' 45.7"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit und Lehm
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2017, Klon We 1 auf 5 BB

### 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	selektive Handlese am 20.Oktober 2022
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFORT
Abfüllung am	24.Januar 2023
Gesamtsäure	6.1 g/l
Restzucker	2.4 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	am besten zu leichtem Salat mit Putenstreifen, gemischte Vorspeisen oder Gerichten von hellem Fleisch
Sensorik	feine Frische, klar, fruchtbetont und jugendlich
Aromen	Stachelbeere, Grapefruit, Zitrone

### Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140423
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 309 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.0 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz