## 2023er Meissner Spaargebirge S C H I E L E R

# 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 Schwarzerde mit Granitanteilen

Rebstöcke pro ha 6900 Pflanzjahr 1999, Klon AF 800 auf 5BB

## **Jahrgang**

Beschreibung Ein schöner Jahrgang mit viel Frucht und Reife, ein Weinlese Herbst wie im

Bilderbuch. Die Weine zeigen schon sehr früh einen schönen reifen

Sortencharakter....

Niederschlag 2 mm Jahresmittel 11.80°C

Temperatur max/min 18.20°C (01.01.23) / 3.10°C (04.01.23)

#### Vinifikation

Lesedatum 07.September 2023

Mostgewicht 77 °Oe

Gärung gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C Hefe ZYMAFLORE/RB2 LAFFORT

Abfüllung am 15.November 2023

Gesamtsäure 5.4 g/l Restzucker 5.2 g/l Alkohol 11.3 %vol

Speiseempfehlung Gebratene Kalbsleber an Apfelspalten mit Nocken vom Kartoffelpüree

Sensorik hellrote Erdbeeren Farbe, fruchtig, frisch und feines Aroma

Aromen Waldbeeren, Himbeere, Brombeere

## Technische Details

Verpackung Schlegelflasche 0.75 Liter

Weinnummer 142023

Verschluss VinoTwist Drehverschluß

Trinktemperatur 10 bis 11 °C

allergene Stoffe enthält Sulfite < 48 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben Saccharose Kaliumpolyaspartat	Energie 285 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz