

2003er Meißner Spaargebirge Dornfelder Qualitätswein b.A. trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die Großlage Meißner Spaargebirge befindet sich direkt am Elbtalkessel um die
Rebstöcke pro ha	6000, Klon unbekannt

Jahrgang

Beschreibung	Starker Frost -18.5 °C und relativ viel Schnee so beginnt das Weinjahr 2003. Die Frostschäden durch den relativ kalten Winter sind mit etwa 2-3% sehr gering. Ob der Wassermangel auf das Rebwachstum einen schädli ...
Niederschlag	396 mm
Jahresmittel	10.40°C
Temperatur max/min	38.80°C (12.08.03) / -18.50°C (09.01.03)

Vinifikation

Lesedatum	29. September 2003
Mostgewicht	70 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	10. März 2004
Gesamtsäure	4.30000019073486 g/l
Restzucker	3.90000009536743 g/l
Alkohol	11.539999961853 %vol
Speiseempfehlung	Wildscheinrücken mit Kartoffelkroketten und Rotkohl oder Rosenkohl
Aromen	

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050304
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 287 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz