

# 2003er Meißner Kapitelberg Traminer Qualitätswein b.A. halbtrocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die warmen Lößlehm - Granodiorit Böden und die verlängerte Vegetationsperiode
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	11. Oktober 2003
Mostgewicht	96 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	17. September 2004
Gesamtsäure	4.90000009536743 g/l
Restzucker	12 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	Blauschimmelkäse
Sensorik	dezenter Duft, feingliedrig, eleganter Wein mit leichten Aroma
Aromen	

## Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051104
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 324 kJ (76 kcal) Kohlenhydrate 2.0 g davon Zucker 1.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz