

2005er Meißner Spaargebirge Müller-Thurgau 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 | Viel Schnee und ein warmer Januar so begann das Weinjahr 2005. Nach Auskünften des Deutschen Wetterdienstes haben die Sonnenscheinstunden von März bis Oktober bereits die Summe eines ganzen Jahres überschritten ... |
| Niederschlag | 646 mm |
| Jahresmittel | 10.90°C |
| Temperatur max/min | 33.00°C (01.08.05) / -8.00°C (20.02.05) |

Vinifikation

| | |
|------------------|--|
| Lesedatum | 08.Oktober 2005 |
| Mostgewicht | 75 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 30.November 2005 |
| Gesamtsäure | 6 g/l |
| Restzucker | 2 g/l |
| Alkohol | 11.5 %vol |
| Speiseempfehlung | Lachsfilet mit Sauerkrautkruste mit Kartoffeln und feinen Gemüsestreifen |
| Sensorik | frischer fruchtiger Geschmack, feine Nase |
| Aromen | Stachelbeere, Feige, Apfel |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Sachsenflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 0514o5 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 11 bis 12 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthalten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 285 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.0 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |