

2005er Meißner Spaargebirge Weißburgunder 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	15. Oktober 2005
Mostgewicht	79 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	18. Januar 2006
Gesamtsäure	5.19999980926514 g/l
Restzucker	6 g/l
Alkohol	11.3599996566772 %vol
Speiseempfehlung	Kartoffelpfannkuchen mit Lauch-Pfifferlingfüllung
Sensorik	frischer fruchtiger Geschmack, feine Nase
Aromen	Banane, Birne, Stachelbeere, Aprikose

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050206
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 287 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz