

2005er Meißner Kapitelberg Kerner Qualitätswein b.A. trocken

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	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	11.Oktober 2005
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	19.April 2006
Gesamtsäure	6.40000009536743 g/l
Restzucker	7.40000009536743 g/l
Alkohol	12.3400001525879 %vol
Speiseempfehlung	Sächsisches Wickelfleisch mit Wickelklößen und Sauerkraut
Sensorik	reife gelbe Pfirsiche; feinnuancierte Fruchttiefe mit langem Nachklang
Aromen	Aprikose, Stachelbeere, Pfirsich, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050506
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 314 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz