

2006er Meißner Kapitelberg Grauburgunder Kabinett 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	Das Weinjahr beginnt mit viel Schnee und Hochwasser. Der Frost am Montag 23.01 mit minus 16.8 hat den Reben nicht geschadet. Der Austrieb beginnt auf Grund der kalten Witterung sehr langsam. Der Monat Mai war d ...
Niederschlag	660 mm
Jahresmittel	9.50°C
Temperatur max/min	32.90°C (14.06.06) / -17.00°C (06.01.06)

Vinifikation

Lesedatum	14. Oktober 2006
Mostgewicht	97 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	30. März 2007
Gesamtsäure	5.59999990463257 g/l
Restzucker	6.59999990463257 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Weißer Stangenspargel gebuttert an herzhaftem Nusschinken
Sensorik	feine Fruchtnote, sehr stoffig und extraktreich
Aromen	Stachelbeere, Honig, Banane

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050807
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 304 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz