

2007er Meißner Spaargebirge
SCHIELER
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	6800, Klon unbekannt

Jahrgang

Beschreibung	Viel Schneeregen und Regen brachten in den Monaten Januar bis März beachtlich Niederschlagsmengen. Der Monat April war trocken und warm wie selten und brachte einen Vegetationsvorsprung von 14 Tagen. Der zeitig ...
Niederschlag	739 mm
Jahresmittel	9.50°C
Temperatur max/min	38.40°C (01.08.07) / -10.00°C (26.01.07)

Vinifikation

Lesedatum	08. September 2007
Mostgewicht	67 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	25. März 2008
Gesamtsäure	5.59999990463257 g/l
Restzucker	4 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Sensorik	hellrote Farbe, fruchtig, frisch und feines Aroma
Aromen	Himbeere, Pflaume, Schwarze Johannisbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050108
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 276 kJ (65 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz