

2007er 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 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	01.Oktober 2007
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	20.März 2008
Gesamtsäure	6.5 g/l
Restzucker	3.70000004768372 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Wildscheinrücken mit Kartoffelkroketten und Rotkohl oder Rosenkohl
Sensorik	reife gelbe Pfirsiche; feinnuancierte Fruchttiefe mit langem Nachklang
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Ananas

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050508
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 300 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz