

2007er Meißner Kapitelberg Blanc de Pinot Noir 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	Drahrahmen 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	selektive Handlese am 19.Oktober 2007
Mostgewicht	96 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	12.August 2008
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	4 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	empfehlenswert zu gegrillter Lammkrone mit zarten Bohnen im Speckmantel
Sensorik	die anfänglich weiche harmonische Säure ist das perfekte Gegenstück zur intensiv rauchigen Art
Aromen	Waldbeeren, Grapefruit, Birne

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141408
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalteten durchschnittlich
Trauben	Energie 312 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz