

2008er 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	Die ersten 3 Monate waren sehr mild, wenige Tage mit Temperaturen unter Null Grad. Die Reben haben keinen Schaden durch Winterfrost. Gute Nerven und reichlich Geduld zur Weinlese waren gefragt, wollte man vollre ...
Niederschlag	645 mm
Jahresmittel	11.60°C
Temperatur max/min	35.00°C (28.07.08) / -6.10°C (12.12.08)

Vinifikation

Lesedatum	20. September 2008
Mostgewicht	67 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	12. Dezember 2008
Gesamtsäure	6.30000019073486 g/l
Restzucker	5.19999980926514 g/l
Alkohol	11.960000038147 %vol
Speiseempfehlung	leichter Salat von Zuckerschoten mit gebratenen Scampi in Walnussöl
Sensorik	Aromen von Kräutern u. roten Johannisbeeren; lebendig, jugendlich frisch, saftige Säurestruktur
Aromen	Waldbeeren, Erdbeere, Kirsche

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140209
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 302 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz