

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	19. September 2008
Mostgewicht	65 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	07. Mai 2009
Gesamtsäure	6.09999990463257 g/l
Restzucker	3.20000004768372 g/l
Alkohol	11.7600002288818 %vol
Speiseempfehlung	am besten zu leichten Salaten mit Putenstreifen, gemischten Vorspeisen oder Gerichten von hellem Fleisch
Sensorik	leuchtendes Himbeerrosa, kräftige Fruchtaromen von reifen Beeren, lebendige saftige Säurestruktur
Aromen	Erdbeere, Kirsche, Veilchen

### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051009
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 293 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz