

2008er Meißner Kapitelberg Grauburgunder Kabinett 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	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	17. Oktober 2008
Mostgewicht	87 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	11. Mai 2009
Gesamtsäure	5.59999990463257 g/l
Restzucker	6.30000019073486 g/l
Alkohol	11.8000001907349 %vol
Speiseempfehlung	gebratener Zander mit zarten Karotten-u. Lauchstreifen in Sellerieschaum auf Wildreis
Sensorik	lebendige würzige Note, mineralisch, feiner Duft nach Kräutern, gehaltvoller Abgang
Aromen	Honig, Banane, Pfirsich

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050509
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 299 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz