

2008er 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	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	18. Oktober 2008
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	12. Mai 2009
Gesamtsäure	6.59999990463257 g/l
Restzucker	2.70000004768372 g/l
Alkohol	11.9399995803833 %vol
Speiseempfehlung	zu deftigen Nudel- u. Pastagerichten mit leichtem Parmesan überbacken
Sensorik	ein saftiger Auftritt von reifen, süßen Äpfeln u. fruchtigen Mirabellen, gepaart mit einer spritzigen Säure
Aromen	Stachelbeere, Ananas, Aprikose

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050309
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 297 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz