

# 2010er 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	Mit maximal - 14,5 Grad war der Winter nicht sehr kalt aber ungewöhnlich lang. ...
Niederschlag	948 mm
Jahresmittel	10.00°C
Temperatur max/min	32.70°C (20.07.10) / -14.50°C (08.01.10)

## Vinifikation

Lesedatum	12.Oktober 2010
Mostgewicht	62 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	02.März 2011
Gesamtsäure	7.6 g/l
Restzucker	7.7 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	Gebratenes Zanderfilet mit Senfhaube auf Blattspinat
Sensorik	lebendige würzige Note, mineralisch, feiner Duft nach Kräutern, gehaltvoller Abgang
Aromen	Pfirsich, Stachelbeere, Apfel

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050411
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 285 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.6 g davon Zucker 0.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz