

2010er Meißner Spaargebirge Dornfelder 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	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	01.Oktober 2010
Mostgewicht	70 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	31.Mai 2011
Gesamtsäure	4.9 g/l
Restzucker	1.76 g/l
Alkohol	12.52 %vol
Speiseempfehlung	Wildschweintrüben mit Kartoffelkroketten und Rotkohl oder Rosenkohl
Sensorik	kraftvoll u. samtig am Gaumen, abgerundetes, ausbalanciertes Aromaspiel, elegante Tannine
Aromen	Erdbeere, Pflaume, Himbeere

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050711
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 307 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 1.0 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz