

2011er Meißner Spaargebirge

Kerner

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	Die Reblüte war in diesem Jahr so früh dran wie selten zuvor. Die außergewöhnlich warme Witterung führte zu einer rasanten Entwicklung in den Weinbergen. Die Reben blühten 2011 hierzulande etwa 20 Tage früher ...
Niederschlag	617 mm
Jahresmittel	11.10°C
Temperatur max/min	32.60°C (26.08.11) / -12.90°C (23.02.11)

Vinifikation

Lesedatum	03.Oktober 2011
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	13.Dezember 2011
Gesamtsäure	6.3 g/l
Restzucker	3.2 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree
Sensorik	Aromen von Kräutern u. roten Johannisbeeren; lebendige, jugendliche Frische, saftige Säurestruktur
Aromen	Honig, Pfirsich, Orange

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050512
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz