

2010er Meißner Spaargebirge
SCHIELER
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	6800, 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	17.September 2010
Mostgewicht	70 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	17.Januar 2011
Gesamtsäure	7.3 g/l
Restzucker	8.2 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	am besten zu leichtem Salat mit Putenstreifen, gemischte Vorspeisen oder Gerichten von hellem Fleisch
Sensorik	leuchtendes Himbeerrosa, kräftige Fruchtaromen von reifen Beeren
Aromen	Waldbeeren, Erdbeere, Himbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140211
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 297 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.6 g davon Zucker 0.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz