

2012er 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	Drahrahmen Die Großlage Meißner Spaargebirge befindet sich direkt am Elbtalkessel um die
Rebstöcke pro ha	6800, Klon unbekannt

### Jahrgang

Beschreibung	Tiefe Temperaturen im Februar mit -18°C hatten geringe Frostschäden an den Reben verursacht. Die Reblüte etwa 8-10 Tage vor dem langjährigen Mittel. Der Juni und August insgesamt sehr trocken und heiß. ...
Niederschlag	680 mm
Jahresmittel	8.80°C
Temperatur max/min	37.40°C (07.07.12) / -18.30°C (06.02.12)

### Vinifikation

Lesedatum	18. September 2012
Mostgewicht	75 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	24. Juli 2013
Gesamtsäure	5.5 g/l
Restzucker	6 g/l
Alkohol	11.16 %vol
Speiseempfehlung	gefüllte Stubenküken mit Kopfsalat und Pfifferlingen
Sensorik	hellgelb leuchtend, dezenter Johannisbeerduft, wilde Frische mit spritziger Säure
Aromen	Stachelbeere, Aprikose, Apfel

### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050213
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 283 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz