

2012er Meißner Kapitelberg Weißer Burgunder Qualitätswein b.A. trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 145 m über NN Norden 51° 8' 39.3" Osten 13° 30' 8.4"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2002, Klon FR70 auf 5BB

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	selektive Handlese am 02. Oktober 2012
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	25. Juli 2013
Gesamtsäure	5.6 g/l
Restzucker	4.2 g/l
Alkohol	13.57 %vol
Speiseempfehlung	Flusszanderfilet in Senfkruste auf Blattspinat mit Zitronenbutter und kleinen Kartoffeln
Sensorik Aromen	ausgeprägte Fruchtaromen von Birne und Quitte Birne, Aprikose

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141113
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	13 bis 14 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 337 kJ (79 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz