

2016er Meißner Kapitelberg Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die warmen Lößlehm - Granodiorit Böden und die verlängerte Vegetationsperiode
Rebstöcke pro ha	6000, Klon unbekannt

Jahrgang

Beschreibung	2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteausfällen wegen Pilzerkrankungen, doch der warme und sonnige Herbst brachte ...
Niederschlag	616 mm
Jahresmittel	11.13°C
Temperatur max/min	38.50°C (28.08.16) / -13.70°C (22.01.16)

Vinifikation

Lesedatum	05.Oktober 2016
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	20.April 2017
Gesamtsäure	5.7 g/l
Restzucker	3.3 g/l
Alkohol	13.09 %vol
Speiseempfehlung	Feiner Blätterteig, gefüllt mit Putenfleisch, an Blattsalat und Zitronenschmetterling
Sensorik	Neben reifen Birnen- und Grapefruitnoten finden wir feine Mandelaromen, saftig am Gaumen mit würzig-reifer Frucht
Aromen	Apfel, Birne, Stachelbeere

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050617
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 324 kJ (76 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz