

2016er Meißner Spaargebirge Dornfelder Qualitätswein 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	2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteausfällen wegen Pilzkrankungen, 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	02. Oktober 2016
Mostgewicht	77 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	25. Juli 2017
Gesamtsäure	4.3 g/l
Restzucker	4.8 g/l
Alkohol	12.63 %vol
Speiseempfehlung	Hirschrückensteak mit Lebkuchenkruste dazu Thüringer Klöße
Sensorik	frischer fruchtiger Geschmack, erinnert an schwarze Kirsche, feine elegante Säure
Aromen	Kirsche, Brombeere

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050817
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 314 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz