

# 2017er Meißner Spaargebirge Müller-Thurgau Qualitätswein trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge
Geographie	Süden 148 m über NN Norden 51° 9' 27.8" Osten 13° 35' 5.8"
Gelände	Neigung <5%
Boden	Sandböden
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1985,

## Jahrgang

Beschreibung	Der Jahrgang 2017 hätte mit dem zeitigsten Lesebeginn seit 80 Jahren sächsische Weinbaugeschichte schreiben können. Doch dann sind die Trauben auf Grund der Herbsttemperaturen von 15-17°C nur sehr sehr langsam ...
Niederschlag	705 mm
Jahresmittel	11.09°C
Temperatur max/min	34.90°C (20.06.17) / -11.10°C (06.01.17)

## Vinifikation

Lesedatum	05. September 2017
Mostgewicht	68 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	31. Juli 2018
Gesamtsäure	6.9 g/l
Restzucker	5.6 g/l
Alkohol	11.63 %vol
Speiseempfehlung	zu deftigen Nudel- u. Pastagerichten mit leichtem Parmesan überbacken
Sensorik	der zartwürzige Duft nach einer Prise Muskatnuss, harmonisiert perfekt mit reifen Limetten - u. knackigen Apfelaromen, am Gaumen spielt die milde Säure mit der Süße der Früchte; harmonisch u. angenehm unkompliziert
Aromen	Ananas, Stachelbeere, Apfel

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050218
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 295 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz