

# 2017er Meißner Kapitelberg

## Traminer 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	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	04. Oktober 2017
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 Firma
Abfüllung am	17. Juli 2018
Gesamtsäure	5.2 g/l
Restzucker	1.4 g/l
Alkohol	12.2 %vol
Speiseempfehlung	Fasanenbrust-Kohlrolade mit Gänseleber und Schlehe
Sensorik	kräftiger, feiner an Wildrose erinnernder Duft, extraktreicher voller Körper mit viel Nachhall
Aromen	Banane, Aprikose, Mandel

### Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050618
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 51 mg/l
Besonderheiten	limitierte Menge aus dem Weinarchiv

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 299 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 0.9 g davon Zucker 0.1 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz