

# 2017er 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	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.Oktober 2017
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	14.März 2018
Gesamtsäure	6.3 g/l
Restzucker	3.2 g/l
Alkohol	12.28 %vol
Speiseempfehlung	gebratener Zander mit zarten Karotten-u. Lauchstreifen in Sellerieschaum auf Wildreis
Sensorik	vereint Kraft u. Sanftheit, harmonisch-frisch mit saftiger Frucht
Aromen	Apfel, Birne, Stachelbeere

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050418
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 43 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 306 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz