

2017er Meißner Spaargebirge

Kerner

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	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	28. September 2017
Mostgewicht	73 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	14. März 2018
Gesamtsäure	7.1 g/l
Restzucker	4.6 g/l
Alkohol	11.91 %vol
Speiseempfehlung	geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree
Sensorik	klare Fruchtaromatik, mit feinnerviger Säure, ausgewogen lebendig
Aromen	Stachelbeere, Ananas, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050518
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 48 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 300 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz