

2017er Meißner Spaargebirge SCHIELER 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	6800, 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	23. September 2017
Mostgewicht	75 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edeltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	26. April 2018
Gesamtsäure	6.7 g/l
Restzucker	1.9 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Feiner Blätterteig, gefüllt mit Putenfleisch, an Blattsalat und Zitronenschmetterling
Sensorik	leuchtendes lachsrosa, jugendliche Frische mit eleganten Aromen von reifen Himbeeren, lebendiges Säurespiel
Aromen	Waldbeeren, Stachelbeere, Apfel

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050118
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 285 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.0 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz