

# 2018er 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	Es waren die besten Bedingungen, für einen so außergewöhnlichen und herausragenden Jahrgang, wie 2018. Der frühe Vegetationsbeginn am 10.April und die frühe Weinblüte schon am 25.Mai ermöglichten eine sehr lan ...
Niederschlag	387 mm
Jahresmittel	11.65°C
Temperatur max/min	41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18)

## Vinifikation

Lesedatum	16.August 2018
Mostgewicht	67 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 Firma
Abfüllung am	12.Juni 2019
Gesamtsäure	6.9 g/l
Restzucker	3.2 g/l
Alkohol	11.46 %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	050219
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 58 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 287 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz