

2018er 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	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	10. Oktober 2018
Mostgewicht	92 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	25. Februar 2019
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	5.8 g/l
Alkohol	12.3 %vol
Speiseempfehlung	Feiner Blätterteig gefüllt mit Putenfleisch
Sensorik	frischer fruchtiger Geschmack, feine elegante Säure
Aromen	Pfirsich, Apfel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050319
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 43 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 310 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz