

2018er Meißner Kapitelberg Traminer 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	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	11. September 2018
Mostgewicht	89 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 Firma
Abfüllung am	12. Juli 2019
Gesamtsäure	4 g/l
Restzucker	6.3 g/l
Alkohol	12.7 %vol
Speiseempfehlung	Fasanenbrust-Kohlrolade mit Gänseleber und Schlehe
Sensorik	kräftiger, an Wildrose erinnernder Duft, extraktreicher voller Körper
Aromen	Banane, Aprikose, Mandel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050719
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 52 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 318 kJ (75 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz