

2018er Meißner Spaargebirge Blend - Cabernet Dorsa, Blauer Spätburgunder Qualitätswein

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	15.September 2018
Mostgewicht	95 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	ZYMAFLORE/RX60 Firma
Abfüllung am	13.August 2019
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	8 g/l
Alkohol	13 %vol
Speiseempfehlung	Hirschrückensteak mit Lebkuchenkruste dazu Thüringer Klöße
Sensorik	kräftige Tanine, weiche Aromen von roten Beeren, leichte Mandelnote
Aromen	Kirsche, Gr??Paprika, Mandel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050819
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 55 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 332 kJ (78 kcal) Kohlenhydrate 1.6 g davon Zucker 0.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz