

2018er Meißner Spaargebirge

Souvignier gris

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 | 03.Oktober 2018 |
| Mostgewicht | 89 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | ZYMAFLORE® VL3 Firma |
| Abfüllung am | 14.August 2019 |
| Gesamtsäure | 6 g/l |
| Restzucker | 4.4 g/l |
| Alkohol | 11.9 %vol |
| Speiseempfehlung | geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree |
| Sensorik | begeistert mit feinen Zitrusnoten, Anklänge von gelber Stachelbeere, ein schönes Frucht-Säure-Spiel |
| Aromen | Stachelbeere, Ananas, Zitrone |

Technische Details

| | |
|------------------|---------------------------|
| Verpackung | Sachsenflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 050919 |
| Verschluss | VinoTwist Drehverschluß |
| Trinktemperatur | 11 bis 12 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthalten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 298 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |