

# 2019er Meißner Spaargebirge

## Kerner Qualitätswein feinfruchtig

### 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	Auch der Jahrgang 2019 lässt die Winzer wieder strahlen und wird die hohen Erwartungen bei den Kunden erfüllen können. 2019 - ein sehr Reifer Jahrgang, ohne sattmachende Überladenheit, viel Schmelz und feine ...
Niederschlag	469 mm
Jahresmittel	11.73°C
Temperatur max/min	40.60°C (30.06.19) / -9.80°C (23.01.19)

### Vinifikation

Lesedatum	23. September 2019
Mostgewicht	93 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 Firma
Abfüllung am	29. Januar 2020
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	12 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	perfekter Begleiter zu fangfrischer Scholle mit Frühlingslauch oder zu einem knackigen Feldsalat mit eleganter Kräutervinigrett
Sensorik	Aromen von frischen Kräutern u. reifen Äpfeln; lebendige, jugendliche Frische, saftige Säurestruktur
Aromen	Pfirsich, Apfel

### Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050520
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 315 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 2.0 g davon Zucker 1.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz