

2019er Meißner Kapitelberg Grauer Burgunder Qualitätswein im Holzfass gelagert

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	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	02.Oktober 2019
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	Holzfassgärung
Abfüllung am	02.September 2020
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	3.2 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Lammkrone mit Schinkenscheibe dazu Kartoffelkroketten und Lauch
Sensorik	hohe Komplexität, Körperreich, wunderbar ausbalancierte Säure
Aromen	Birne, Honig, Feige

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050720
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 299 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz