

# 2019er Meißner Kapitelberg Traminer 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	01.Oktober 2019
Mostgewicht	89 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	Spontangärung
Abfüllung am	10.August 2020
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	7.2 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Fasanenbrust-Kohlrolade mit Gänseleber und Schlehe
Sensorik	dezentere Wildrosenduft , feingliedrig, eleganter Wein mit feinen Fruchtaromen
Aromen	Banane, Aprikose, Mandel

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050420
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 52 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 304 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz