

2020er 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	Der 2020er knüpft an den sehr sehr guten 18er Jahrgang an, das können wir ohne Zweifel jetzt schon sagen. Die Erträge in unserem Weingut zeigen zwar aufgrund der langanhaltenden Trockenheit etwa 17% weniger, we ...
Niederschlag	557 mm
Jahresmittel	11.90°C
Temperatur max/min	38.60°C (21.08.20) / -5.70°C (24.03.20)

Vinifikation

Lesedatum	22. September 2020
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2
Abfüllung am	16. Februar 2021
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	14.8 g/l
Alkohol	11 %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	050521
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 296 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 2.3 g davon Zucker 1.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz