

# 2016er Meißner Kapitelberg Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 173 m über NN Norden 51° 8' 41.2" Osten 13° 30' 26.5"
Gelände	Neigung <6%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2013, Klon FR 49-207 auf 5BB

## Jahrgang

Beschreibung	2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteausfällen wegen Pilzkrankungen, doch der warme und sonnige Herbst brachte ...
Niederschlag	616 mm
Jahresmittel	11.13°C
Temperatur max/min	38.50°C (28.08.16) / -13.70°C (22.01.16)

## Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 07. Oktober 2016
Mostgewicht	83 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	21. Juni 2017
Gesamtsäure	6.01 g/l
Restzucker	5.3 g/l
Alkohol	11.66 %vol
Speiseempfehlung	Cannelloni mit Zucchini und Käse überbacken
Sensorik	würzige Frucht, Bukett von reifer Birne und Ananas, wunderbare Balance von Kraft und bezaubernder Exotik
Aromen	Aprikose, Ananas, Birne

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140917
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l
Besonderheiten	

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 294 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz