

2021er 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	Es waren die seit 2006 gemessenen, tiefsten Temperaturen von -16.50 °C am 10.2.2021 um 4:00 Uhr. ...
Niederschlag	692 mm
Jahresmittel	10.52°C
Temperatur max/min	36.40°C (19.06.21) / -16.50°C (10.02.21)

Vinifikation

Lesedatum	07.Oktober 2021
Mostgewicht	77 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	16.Februar 2022
Gesamtsäure	7.7 g/l
Restzucker	12.4 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	perfekter Begleiter zu fangfrischer Scholle mit Frühlingslauch oder zu einem knackigen Feldsalat mit eleganter Kräutervinigrett
Sensorik	lebendige, jugendliche Frische, saftige Säurestruktur
Aromen	Pfirsich, Apfel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050522
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 293 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 2.0 g davon Zucker 1.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz