

2017er Meißner Spaargebirge  
**SCHIELER**  
Qualitätswein  
trocken

### Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge
Geographie	Süd-Südwest 115 m über NN Norden 51° 8' 34.4" Osten 13° 30' 7.9"
Gelände	Neigung <5%
Boden	Granit-Syenit Verwitterung
Rebstöcke pro ha	6900 Pflanzjahr 1999, Klon AF 800 auf 5BB

### Jahrgang

Beschreibung	Der Jahrgang 2017 hätte mit dem zeitigsten Lesebeginn seit 80 Jahren sächsische Weinbaugeschichte schreiben können. Doch dann sind die Trauben auf Grund der Herbsttemperaturen von 15-17°C nur sehr sehr langsam ...
Niederschlag	705 mm
Jahresmittel	11.09°C
Temperatur max/min	34.90°C (20.06.17) / -11.10°C (06.01.17)

### Vinifikation

Lesedatum	25. September 2017
Mostgewicht	70 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	23. Januar 2018
Gesamtsäure	6.8 g/l
Restzucker	6.6 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	leuchtendes lachsrosa mit eleganten Aromen von reifen Himbeeren, lebendiges Säurespiel
Aromen	Waldbeeren, Himbeere

### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140118
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 294 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz