

2017er Meißner Kapitelberg Scheurebe Qualitätswein feinherb

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 181 m über NN Norden 51° 8' 24.0" Osten 13° 30' 42.2"
Gelände	Neigung <2%
Boden	Lehm, Syenit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2005, Klon JF44 auf 125AA

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	selektive Handlese am 15.Oktober 2017
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	05.April 2018
Gesamtsäure	6.7 g/l
Restzucker	12 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	am besten zu leichtem Salat mit Putenstreifen, gemischte Vorspeisen oder Gerichten von hellem Fleisch
Sensorik	Cassis Noten harmonisiert mit der weichen Säure und enthüllt langsam seine Fülle im Mund
Aromen	Apfel, Grapefruit, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140818
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 42 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 303 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 2.0 g davon Zucker 1.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz