

2022er Meißner Spaargebirge

Kerner Qualitätswein trocken

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	Trotz des klimatisch herausfordernden Jahr 2022 können wir die hohen Erwartungen aus dem Sommer in den diesem Jahrgang erfüllen. Auch wenn die Trockenheit etwas geringere Mostausbeute verursachte, war der Reife ...
Niederschlag	525 mm
Jahresmittel	11.93°C
Temperatur max/min	40.80°C (19.06.22) / -11.80°C (18.12.22)

Vinifikation

Lesedatum	08.Oktober 2022
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	08.Mai 2023
Gesamtsäure	6.6 g/l
Restzucker	3 g/l
Alkohol	12.5 %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	051423
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz