

# 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	06.Oktober 2017
Mostgewicht	76 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	30.Juli 2018
Gesamtsäure	6.8 g/l
Restzucker	2.8 g/l
Alkohol	11.69 %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	141318
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 42 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalteten durchschnittlich
Trauben	Energie 292 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz