

2022er Meißner Spaargebirge Cabernet-Dorsa 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	10. Oktober 2022
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	Spontangärung
Abfüllung am	12. August 2023
Gesamtsäure	5.1 g/l
Restzucker	2 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	Hirschrückensteak mit Lebkuchenkruste dazu Thüringer Klöße
Sensorik	fülliger Geschmack, zarte Mandel - und Vanilletöne finden sich am Gaumen wieder, weiche, runde harmonische Säure
Aromen	Kirsche, Brombeere

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050723
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 49 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Brennwert 307 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 0.2 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz