

2018er 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	Es waren die besten Bedingungen, für einen so außergewöhnlichen und herausragenden Jahrgang, wie 2018. Der frühe Vegetationsbeginn am 10.April und die frühe Weinblüte schon am 25.Mai ermöglichten eine sehr lan ...
Niederschlag	387 mm
Jahresmittel	11.65°C
Temperatur max/min	41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18)

Vinifikation

Lesedatum	28.August 2018
Mostgewicht	75 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	ZYMAFLORE/RX60 Firma
Abfüllung am	09.November 2018
Gesamtsäure	5.4 g/l
Restzucker	3.4 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	140119
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalteten durchschnittlich
Trauben	Energie 286 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz