

2023er 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	Ein schöner Jahrgang mit viel Frucht und Reife, ein Weinlese Herbst wie im Bilderbuch. Die Weine zeigen schon sehr früh einen schönen reifen Sortencharakter. ...
Niederschlag	2 mm
Jahresmittel	11.90°C
Temperatur max/min	18.20°C (01.01.23) / 3.10°C (04.01.23)

Vinifikation

Lesedatum	12. Oktober 2023
Mostgewicht	87 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL3 LAFFORT
Abfüllung am	20. Februar 2024
Gesamtsäure	5.5 g/l
Restzucker	4.7 g/l
Alkohol	11.8 %vol
Speiseempfehlung	Grüner Stangenspargel gebuttert an herzhaftem Nusschinken
Sensorik	feine Frische, klar, fruchtbetont und jugendlich
Aromen	Stachelbeere, Apfel, Ananas

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050424
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 40 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben Carboxymethyl(CMC) Citronensäure	Energie 296 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz