

2018er Meißner Kapitelberg Weißer Burgunder Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 145 m über NN Norden 51° 8' 39.3" Osten 13° 30' 8.4"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2002, Klon FR70 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	selektive Handlese am 01. Oktober 2018
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 Firma
Abfüllung am	25. Februar 2019
Gesamtsäure	5.6 g/l
Restzucker	7 g/l
Alkohol	12.4 %vol
Speiseempfehlung	Zander auf der Haut gebraten mit grünem Spargel, Limonen- Joghurtsauce
Sensorik	Aromafülle nach gelben Äpfeln, Mandel, ausgewogene Säurestruktur
Aromen	Feige, Pfirsich, Birne

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140419
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l
Besonderheiten	

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 314 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz