

2018er Meißner Kapitelberg Riesling Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd 190 m über NN Norden 51° 8' 45.3" Osten 13° 30' 17.4"
Gelände	Neigung >10%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 15.04.2014, Klon 110-11 Gm auf 5BB Wü 137

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 20.September 2018
Mostgewicht	86 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 Firma
Abfüllung am	24.April 2019
Gesamtsäure	6.8 g/l
Restzucker	3.5 g/l
Alkohol	12.2 %vol
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	weich am Gaumen, zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Apfel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140719
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 44 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 305 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz