

2017er Meißner Kapitelberg  
Vin de SAXE - Müller-Thurgau, Burgunder und Kerner  
Sächsischer Landwein  
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	Der Jahrgang 2017 hätte mit dem zeitigsten Lesebeginn seit 80 Jahren sächsische Weinbaugeschichte schreiben können. Doch dann sind die Trauben auf Grund der Herbsttemperaturen von 15-17°C nur sehr sehr langsam ...
Niederschlag	705 mm
Jahresmittel	11.09°C
Temperatur max/min	34.90°C (20.06.17) / -11.10°C (06.01.17)

## Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 20.Oktober 2017
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1
Abfüllung am	14.August 2019
Gesamtsäure	6.4 g/l
Restzucker	3.4 g/l
Alkohol	11.5 %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	141453
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l
Besonderheiten	

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 288 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz