

# 2019er Meißner Kapitelberg Riesling Qualitätswein PRÄBENDE - trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 122 m über NN Norden 51° 8' 27.0" Osten 13° 30' 18.0"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit Verwitterung
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1993, Klon G239 auf 5C

## Jahrgang

Beschreibung	Auch der Jahrgang 2019 lässt die Winzer wieder strahlen und wird die hohen Erwartungen bei den Kunden erfüllen können. 2019 - ein sehr Reifer Jahrgang, ohne sattmachende Überladenheit, viel Schmelz und feine ...
Niederschlag	469 mm
Jahresmittel	11.73°C
Temperatur max/min	40.60°C (30.06.19) / -9.80°C (23.01.19)

## Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 17.September 2019
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFOR
Abfüllung am	25.Februar 2020
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	3 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	weich am Gaumen, zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten
Aromen	Ananas, Pfirsich, Aprikose

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140720
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 60 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 300 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz