

2020er 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	Der 2020er knüpft an den sehr sehr guten 18er Jahrgang an, das können wir ohne Zweifel jetzt schon sagen. Die Erträge in unserem Weingut zeigen zwar aufgrund der langanhaltenden Trockenheit etwa 17% weniger, we ...
Niederschlag	557 mm
Jahresmittel	11.90°C
Temperatur max/min	38.60°C (21.08.20) / -5.70°C (24.03.20)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 29.September 2020
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 LAFFO
Abfüllung am	11.März 2021
Gesamtsäure	5.5 g/l
Restzucker	0.6 g/l
Alkohol	13 %vol
Speiseempfehlung	fangfrische Dorade im Gemüsebett
Sensorik	frische Citrusnoten, Weißer Johannisbeere und saftiger Grapefruit
Aromen	Grapefruit, Stachelbeere, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140621
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 317 kJ (75 kcal) Kohlenhydrate 0.9 g davon Zucker 0.1 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz