

# 2021er Meißner Kapitelberg Kerner Qualitätswein trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Ost-Südost 179 m über NN Norden 51° 8' 24.9" Osten 13° 30' 45.7"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit und Lehm
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2017, Klon We 1 auf 5 BB

## Jahrgang

Beschreibung	Es waren die seit 2006 gemessenen, tiefsten Temperaturen von -16.50 °C am 10.2.2021 um 4:00 Uhr. ...
Niederschlag	692 mm
Jahresmittel	10.52°C
Temperatur max/min	36.40°C (19.06.21) / -16.50°C (10.02.21)

## Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 18.Oktober 2021
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	15.Februar 2022
Gesamtsäure	6.9 g/l
Restzucker	4 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	am besten zu leichtem Salat mit Putenstreifen, gemischte Vorspeisen oder Gerichten von hellem Fleisch
Sensorik Aromen	feine Frische, klar, fruchtbetont und jugendlich Stachelbeere, Grapefruit, Zitrone

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140622
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben Saccharose Carboxymethyl(CMC) Citronensäure	Energie 289 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz