

2021er 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	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 12.Oktober 2021
Mostgewicht	81 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 LAFFORT
Abfüllung am	15.Februar 2022
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	4.1 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	fangfrische Dorade im Gemüsebett
Sensorik	zarte Vanilletöne, samtige, florale Aromen finden sich am Gaumen wieder
Aromen	Pfirsich, Birne

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140722
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 288 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz