

Weinexpertise

2021er Meißner Kapitelberg
Pinot-Weißherbst
Qualitätswein
trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 115 m über NN Norden 51° 8' 34.4" Osten 13° 30' 7.9"
Gelände	Neigung <5%
Boden	Granit-Syenit Verwitterung
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1999, Klon AF 800 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 18.Oktober 2021
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	Spontangärung
Abfüllung am	03.August 2022
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	3 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	empfehlenswert zu pochiertem Welsfilet auf Ruccolaschaum, Gräupchentisotto u. kleinem Gemüse
Sensorik Aromen	ein reifer Spätburgunder mit feinen weichen Tannine, Weißherbst Stachelbeere, Waldbeeren, Himbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141522
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 30 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

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