

2022er Meißner Kapitelberg Weißer Burgunder 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	Trotz des klimatisch herausfordernden Jahr 2022 können wir die hohen Erwartungen aus dem Sommer in den diesem Jahrgang erfüllen. Auch wenn die Trockenheit etwas geringere Mostausbeute verursachte, war der Reife ...
Niederschlag	525 mm
Jahresmittel	11.93°C
Temperatur max/min	40.80°C (19.06.22) / -11.80°C (18.12.22)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 03.Oktober 2022
Mostgewicht	82 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFORT
Abfüllung am	01.Februar 2023
Gesamtsäure	4.6 g/l
Restzucker	4.2 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	Cannelloni mit Zucchini und Käse überbacken
Sensorik	Reife Quitte und Apfel im Bukett, zart cremige Struktur am Gaumen, dicht und reichhaltig.
Aromen	Himbeere, Kirsche

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140623
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 51 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis:	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Brennwert 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 0.4 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz