

2022er Meißner Kapitelberg Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 173 m über NN Norden 51° 8' 41.2" Osten 13° 30' 26.5"
Gelände	Neigung <6%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2013, Klon FR 49-207 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 26.September 2022
Mostgewicht	96 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL3 LAFFORT
Abfüllung am	01.März 2023
Gesamtsäure	5.6 g/l
Restzucker	3 g/l
Alkohol	12.7 %vol
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	Strahlender, gelbfruchtiger Grauburgunder mit feiner Säure. Dicht, cremig und elegant.
Aromen	Ananas, Pfirsich, Apfel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140823
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 50 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis:	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben Carboxymethylcellulose	Brennwert 315 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 0.3 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz