

Weinexpertise

2022er Meißner Spaargebirge
SCHIELER MAGNUM
Qualitätswein
trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge
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 12.September 2022
Mostgewicht	74 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	02.Dezember 2022
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	4.5 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	fein-pikat zu hellem Fleisch, besonders Geflügel oder Meeresfrüchte
Sensorik	Ein pastellfarbener Roséton. Im Duft Erdbeere, Rote Johannisbeere, auch ein Oberton von Zwetschge.
Aromen	Waldbeeren, Himbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1.5 Liter
Weinnummer	14o123
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 44 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis:	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Brennwert 301 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 0.5 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz