

# Weinexpertise

2022er Meißner Kapitelberg  
Riesling Alte Reben  
Spätlese  
trocken



## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Ost 169 m über NN Norden 51° 8' 32.3" Osten 13° 30' 49.0"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Lehmschicht, Granit-Syenit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1992,

## 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.Oktober 2022
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFORT
Abfüllung am	08.Mai 2023
Gesamtsäure	7.1 g/l
Restzucker	7.1 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Gebratene Jakobsmuscheln auf Safran- Kerner- Buttersauce
Sensorik	feiner Pfirsichduft, ausgewogen am Gaumen, saftige Länge
Aromen	Honig, Zitrone, Aprikose

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141323
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 40 mg/l
Besonderheiten	Stolz - Genießen Sie diesen Riesling als eine Erinnerung an die Sonnenstunden auf dem Meißner Kapitelberg und das besondere handwerkliche Können unserer Winzer und Kellermeister im Jahrgang 2021

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis:	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Brennwert 307 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 0.7 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz