

2022er Meißner Kapitelberg

Kerner
Qualitätswein
trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Ost-Südost 179 m über NN Norden 51° 8' 24.9" Osten 13° 30' 45.7"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit und Lehm
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2017, Klon We 1 auf 5 BB

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 21. September 2022
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	09. Mai 2023
Gesamtsäure	6.2 g/l
Restzucker	2.9 g/l
Alkohol	12.5 %vol
Speiseempfehlung	am besten zu leichtem Salat mit Putenstreifen, gemischte Vorspeisen oder Gerichten von hellem Fleisch
Sensorik Aromen	feine Frische, klar, fruchtbetont und jugendlich Stachelbeere, Grapefruit, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141423
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 40 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis:	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben Carboxymethylcellulose	Brennwert 310 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 0.3 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz