

2023er 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	Ein schöner Jahrgang mit viel Frucht und Reife, ein Weinlese Herbst wie im Bilderbuch. Die Weine zeigen schon sehr früh einen schönen reifen Sortencharakter. ...
Niederschlag	2 mm
Jahresmittel	11.90°C
Temperatur max/min	18.20°C (01.01.23) / 3.10°C (04.01.23)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 01.Oktober 2023
Mostgewicht	83 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	Spontangärung
Abfüllung am	05.November 2024
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	3.4 g/l
Alkohol	11.6 %vol
Speiseempfehlung	gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Kräutern an sautiertem grünen u. weißen Spargel
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	141824
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 51 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlt durchschnittlich
Trauben Carboxymethyl(CMC)	Energie 288 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz