

2023er Meißner Kapitelberg

Kerner

Qualitätswein

feinfruchtig

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	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 12.Oktober 2023
Mostgewicht	87 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL3 LAFFORT
Abfüllung am	07.März 2024
Gesamtsäure	5.9 g/l
Restzucker	10.7 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	idealer Begleiter zu Variationen von Edelfischen an Krabbenbutter Schaum mit Kräuterris
Sensorik	ein saftiger Auftritt von reifen, süßen Äpfeln u. fruchtigen Mirabellen, gepaart mit einer spritzigen Säure
Aromen	Pfirsich, Apfel, Orange

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141024
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 50 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben Carboxymethyl(CMC)	Energie 299 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.9 g davon Zucker 1.1 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz