

# 2002er Meißner Spaargebirge Bacchus Qualitätswein b.A. trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die Großlage Meißner Spaargebirge befindet sich direkt am Elbtalkessel um die
Rebstöcke pro ha	6000, Klon unbekannt

## Jahrgang

Beschreibung	Das Weinjahr beginnt eigentlich im Dezember 2001. Seit unserer Messung 1995 war der Dezember der erste Monat mit einer Monatsmitteltemperatur von -0.8 °C (Minus). Demzufolge beginnt des Weinjahr 2002 im Januar ...
Niederschlag	1287 mm
Jahresmittel	10.40°C
Temperatur max/min	36.00°C (01.08.02) / -13.40°C (25.12.02)

## Vinifikation

Lesedatum	14. September 2002
Mostgewicht	71 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	24. Januar 2003
Gesamtsäure	5.90000009536743 g/l
Restzucker	6.30000019073486 g/l
Alkohol	12.3000001907349 %vol
Speiseempfehlung	Lachsfilet mit Sauerkrautkruste mit Kartoffeln und feinen Gemüsestreifen
Aromen	

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050103
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz