

# 2002er Meißner Kapitelberg Grauburgunder Qualitätswein b.A. trocken

## Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die warmen Lößlehm - Granodiorit Böden und die verlängerte Vegetationsperiode
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	13. Oktober 2002
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	17. März 2003
Gesamtsäure	4.80000019073486 g/l
Restzucker	6.5 g/l
Alkohol	11.3199996948242 %vol
Speiseempfehlung	Feiner Blätterteig, gefüllt mit Putenfleisch, an Blattsalat und Zitronenschmetterling
Sensorik Aromen	fein, ausgeglichen mit haromischer Säure

## Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050703
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 287 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz