

2002er Meißner Spaargebirge Scheurebe Qualitätswein b.A.

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	13.Oktober 2003
Mostgewicht	78 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	20.Mai 2003
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	18.1000003814697 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung Aromen	Sächsisches Wickelfleisch mit Wickelklößen und Sauerkraut

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051003
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 2.6 g davon Zucker 1.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz