

# 2002er Meißner Kapitelberg Grauburgunder Kabinett 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 2003
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	19.August 2003
Gesamtsäure	5.09999990463257 g/l
Restzucker	6 g/l
Alkohol	11.2399997711182 %vol
Speiseempfehlung	Feiner Blätterteig gefüllt mit Putenfleisch
Sensorik	sortentypisch, vollmundig weich mit süßlichen Komponenten
Aromen	

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051403
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 284 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz