

2002er Meißner Kapitelberg Traminer 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	19. Oktober 2002
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	11. August 2003
Gesamtsäure	5.30000019073486 g/l
Restzucker	7.5 g/l
Alkohol	11.9300003051758 %vol
Speiseempfehlung	zu Blauschimmelkäse
Sensorik	kräftiger Duft, extraktreicher Körper, vollmundiger Nachhall
Aromen	

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	051303
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 303 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 1.6 g davon Zucker 0.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz