

Weinexpertise

2017er Meißner Kapitelberg Traminer Qualitätswein 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	Der Jahrgang 2017 hätte mit dem zeitigsten Lesebeginn seit 80 Jahren sächsische Weinbaugeschichte schreiben können. Doch dann sind die Trauben auf Grund der Herbsttemperaturen von 15-17°C nur sehr sehr langsam ...
Niederschlag	705 mm
Jahresmittel	11.09°C
Temperatur max/min	34.90°C (20.06.17) / -11.10°C (06.01.17)

Vinifikation

Lesedatum	04.Oktober 2017
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 Firma
Abfüllung am	17.Juli 2018
Gesamtsäure	5.2 g/l
Restzucker	1.4 g/l
Kalorien	600 pro Liter
Alkohol	12.2 %vol
pH-Wert	3.15
Speiseempfehlung	Fasanenbrust-Kohlrolade mit Gänseleber und Schlehe
Sensorik	kräftiger, feiner an Wildrose erinnernder Duft, extraktreicher voller Körper mit viel Nachhall
Aromen	Banane, Aprikose, Mandel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050618
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 51 mg/l
Besonderheiten	limitierte Menge aus dem Weinarchiv

