

2020er Meißner Kapitelberg Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

★★★★★
Unsere Weinempfehlung
im Monat Oktober

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 173 m über NN Norden 51° 8' 41.2" Osten 13° 30' 26.5"
Gelände	Neigung <6%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2013, Klon FR 49-207 auf 5BB

Jahrgang

Beschreibung	Der 2020er knüpft an den sehr sehr guten 18er Jahrgang an, das können wir ohne Zweifel jetzt schon sagen. Die Erträge in unserem Weingut zeigen zwar aufgrund der langanhaltenden Trockenheit etwa 17% weniger, we ...
Niederschlag	557 mm
Jahresmittel	12.10°C
Temperatur max/min	38.60°C (21.08.20) / -5.70°C (24.03.20)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 29.September 2020
Mostgewicht	92 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFO
Abfüllung am	10.März 2021
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	0.9 g/l
Kalorien	580 pro Flasche
Alkohol	13 %vol
pH-Wert	3.16
Speiseempfehlung	Rosa gebratener Weidelammrücken mit einer Kruste aus Trockenfrüchten auf Butterbohnen
Sensorik	Bukett von Birne, Ananas, Apfel, etwas Honig, blumige Noten; am Gaumen mineralisch mit feinwürziger Frucht
Aromen	Aprikose, Ananas, Zitrone

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	140721
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l

