

Weinexpertise

2018er Meißner Kapitelberg
Blauer Spätburgunder
Spätlese
trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 115 m über NN Norden 51° 8' 34.4" Osten 13° 30' 7.9"
Gelände	Neigung <5%
Boden	Granit-Syenit Verwitterung
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1999, Klon AF 800 auf 5BB

Jahrgang

Beschreibung	Es waren die besten Bedingungen, für einen so außergewöhnlichen und herausragenden Jahrgang, wie 2018. Der frühe Vegetationsbeginn am 10.April und die frühe Weinblüte schon am 25.Mai ermöglichten eine sehr lan ...
Niederschlag	387 mm
Jahresmittel	11.65°C
Temperatur max/min	41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 10.Oktober 2018
Mostgewicht	110 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	AMH
Abfüllung am	06.Mai 2021
Gesamtsäure	4.6 g/l
Restzucker	1.2 g/l
Kalorien	657 pro Flasche
Alkohol	14.5 %vol
pH-Wert	3.15
Speiseempfehlung	Rosa gebratener Weidelammrücken mit einer Kruste aus Trockenfrüchten auf Butterbohnen
Sensorik	Ein einladender Duft reifer süßer Aromen von Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren
Aromen	Brombeere, Waldbeeren, Himbeere

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	142021
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe vor dem Trinken	enthält Sulfite < 30 mg/l dekantieren und 5-10 Stunden Luft geben

