

Weinexpertise

2021er Meißner Kapitelberg
Riesling
Winzersekt b.A.
brut

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd 190 m über NN Norden 51° 8' 44.8" Osten 13° 30' 17.0"
Gelände	Neigung >10%
Boden	Normrigosol aus gemischten Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 15.04.2014, Klon 336 Gm auf 5C 6 Gm

Jahrgang

Beschreibung	Es waren die seit 2006 gemessenen, tiefsten Temperaturen von -16.50 °C am 10.2.2021 um 4:00 Uhr. ...
--------------	--

Niederschlag	692 mm
Jahresmittel	10.52°C
Temperatur max/min	36.40°C (19.06.21) / -16.50°C (10.02.21)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 18.Oktober 2021
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® SPARK
Degorgiert am	15.November 2022
Gesamtsäure	7.1 g/l
Dosagezucker	6.5 g/l
Kalorien	638 pro Liter
Alkohol	11.5 %vol
pH-Wert	3.14
Speiseempfehlung	Austern
Sensorik	Aromen von frischen Äpfeln; lebendige, jugendliche Frische, saftige Säurestruktur
Aromen	Stachelbeere, Apfel, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	149922
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	5 bis 8 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 44 mg/l

