

2021er Meißner Kapitelberg Kerner Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Ost-Südost 179 m über NN Norden 51° 8' 24.9" Osten 13° 30' 45.7"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit und Lehm
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2017, Klon We 1 auf 5 BB

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	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	15.Februar 2022
Gesamtsäure	6.9 g/l
Restzucker	4 g/l
Kalorien	570 pro Flasche
Alkohol	11.5 %vol
pH-Wert	3.17
Speiseempfehlung	am besten zu leichtem Salat mit Putenstreifen, gemischte Vorspeisen oder Gerichten von hellem Fleisch
Sensorik	feine Frische, klar, fruchtbetont und jugendlich
Aromen	Stachelbeere, Grapefruit, Zitrone

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	140622
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

