

Weinexpertise

Meißner Kapitelberg
Riesling Orange
Auslese
feinfruchtig

★★★★★
Unsere Weinempfehlung
im Monat August

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Ost 179 m über NN Norden 51° 8' 24.9" Osten 13° 30' 45.7"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Lehmschicht, Granit-Syenit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2017, Klon Gm 7 auf 5 BB

Jahrgang

Jahrgang	Jahrgangsblend
----------	----------------

Vinifikation

Mostgewicht	95 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	Spontangärung
Abfüllung am	11.Mai 2022
Gesamtsäure	6.7 g/l
Restzucker	21.1 g/l
Kalorien	623 pro Flasche
Alkohol	12.5 %vol
pH-Wert	3.17
Speiseempfehlung	Zarte Lammkrone, rosa gebraten, mit grünen Bohnen im Speckmantel
Sensorik	eine Auslese vollreifer Riesling Trauben, 10 Tage auf der Maische
Aromen	Ananas, Pfirsich, Apfel

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	140822
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 44 mg/l
Besonderheiten	Genießen Sie diese Cuvée Orange als eine Erinnerung an die Sonnenstunden auf dem Meißner Kapitelberg

