

# Weinexpertise

2021er Meißner Kapitelberg  
Vin de SAXE - Müller-Thurgau, Burgunder und Kerner  
Qualitätswein  
trocken

## Herkunft

---

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 145 m über NN Norden 51° 8' 39.3" Osten 13° 30' 8.4"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2002, Klon FR70 auf 5BB

## 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 29.September 2021
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFORT
Abfüllung am	05.April 2022
Gesamtsäure	6.3 g/l
Restzucker	3 g/l
Kalorien	585 pro Flasche
Alkohol	11.5 %vol
pH-Wert	3.15
Speiseempfehlung	Zander auf der Haut gebraten mit grünem Spargel, Limonen- Joghurtsauce
Sensorik	Apfel und feine Würze prägen das feine, leichte Bukett
Aromen	Feige, Pfirsich, Zitrone, Birne

## Technische Details

---

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	141022
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l

