

Weinexpertise

Meißner Spaargebirge
2017er Kerner
trocken
Deutscher Qualitätswein

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen Die Großlage Meißner Spaargebirge befindet sich direkt am Elbtalkessel um die Stadt Meißen und faßt die Einzellagen Kapitelberg, Rosengründchen und Katzensprung zusammen
Rebstöcke pro ha	6000, Klon unbekannt

Jahrgang

Beschreibung	Der Jahrgang 2017 hätte mit dem zeitigsten Lesebeginn seit 80 Jahren sächsische Weinbaugeschichte schreiben können. Doch dann sind die Trauben auf Grund der Herbsttemperaturen von 15-17°C nur sehr sehr langsam gereift, was aber wiederum die Grundlage für einen Jahrgang war, wie es sich der Winzer wünscht. Wir haben gepokert und gewonnen, unsere Trauben konnt ...
Niederschlag	705 mm
Jahresmittel	11.09°C
Temperatur max/min	34.90°C (20.06.17) / -11.10°C (06.01.17)

Vinifikation

Lesedatum	28.09.2017
Mostgewicht	73 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X5 Firma LAFFORT
Abfüllung am	14.März 2018
Gesamtsäure	7,1 g/l
Restzucker	4,6 g/l
Kalorien	623 pro Flasche
Alkohol	11.9 %vol
pH-Wert	3.17
Speiseempfehlung	geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree
Sensorik	klare Fruchtaromatik, mit feinnerviger Säure, ausgewogen lebendig
Aromen	Stachelbeere Ananas Zitrone

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0,750 Liter
Weinnummer	050518
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite <50 mg/l

Vincenz Richter

