

Weinexpertise

2018er Meißner Spaargebirge

Kerner Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Spaargebirge Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen
Rebstöcke pro ha	Die Großlage Meißner Spaargebirge befindet sich direkt am Elbtalk 6000, Klon unbekannt

Jahrgang

Beschreibung	Es waren die besten Bedingungen, für einen so außergewöhnlichen und herausragenden Jahrgang, wie 2018. Der frühe Vegetationsbeginn am 10. April und die frühe Weinblüte schon am 25. Mai ermöglichten eine sehr lange Vegetation ...
Niederschlag	387 mm
Jahresmittel	11.65°C
Temperatur max/min	41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18)

Vinifikation

Lesedatum	10.10.2018
Mostgewicht	92 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	2019-02-25
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	5.8 g/l
Kalorien	622.5 pro Flasche
Alkohol	12.25 %vol
pH-Wert	3.15
Speiseempfehlung	Feiner Blätterteig gefüllt mit Putenfleisch
Sensorik	frischer fruchtiger Geschmack, feine elegante Säure
Aromen	Pfirsich Apfel

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	050319
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 43 mg/l

