

Weinexpertise

2018er Meißner Kapitelberg Traminer Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Art der Reberziehung	Drahtrahmen
Rebstöcke pro ha	Die warmen Lößlehm - Granodiorit Böden und die verlängerte Vegetat 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 Vegetat ...
Niederschlag	387 mm
Jahresmittel	11.65°C
Temperatur max/min	41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18)

Vinifikation

Lesedatum	11.09.2018
Mostgewicht	89 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 Firma
Abfüllung am	2019-07-12
Gesamtsäure	4 g/l
Restzucker	6.3 g/l
Kalorien	645 pro Flasche
Alkohol	12.7 %vol
pH-Wert	3.16
Speiseempfehlung	geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree
Sensorik	kräftiger, an Wildrose erinnernder Duft, extraktreicher voller Körper
Aromen	Banane Aprikose Mandel

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	050719
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 52 mg/l

