

Weinexpertise

2018er Meißner Spaargebirge Sousvignier gris Qualitätswein trocken

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 Elbtalk
Rebstöcke pro ha	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	03.10.2018
Mostgewicht	89 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL3 Firma
Abfüllung am	2019-08-14
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	4.4 g/l
Kalorien	585 pro Flasche
Alkohol	11.9 %vol
pH-Wert	3.14
Speiseempfehlung	geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree
Sensorik	begeistert mit feinen Zitrusnoten, Anklänge von gelber Stachelbeere, ein schönes Frucht-Säure-Spiel
Aromen	Stachelbeere Ananas Zitrone

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	050919
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

