

# Weinexpertise

## 2019er Meißner Spaargebirge

### Kerner Qualitätswein feinfruchtig

#### 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	Auch der Jahrgang 2019 lässt die Winzer wieder strahlen und wird die hohen Erwartungen bei den Kunden erfüllen können. 2019 - ein sehr Reifer Jahrgang, ohne sattmachende Überladenheit, viel Schmelz und feine Aromatik! ...
Niederschlag	469 mm
Jahresmittel Temperatur max/min	11.73°C 40.60°C (30.06.19) / -9.80°C (23.01.19)

#### Vinifikation

---

Lesedatum	23.09.2019
Mostgewicht	93 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 Firma
Abfüllung am	2020-01-29
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	12 g/l
Kalorien	632 pro Flasche
Alkohol	12 %vol
pH-Wert	3.16
Speiseempfehlung	geschmorter Kalbstafelspitz mit abgeschmolzenem Kartoffelpüree
Sensorik	Aromen von frischen Kräutern u. reifen Äpfeln; lebendige, jugendliche Frische, saftige Säurestruktur
Aromen	Pfirsich Apfel

#### Technische Details

---

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	050520
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

