

Weinexpertise

2019er Meißner Kapitelberg Weißer Burgunder Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 145 m über NN Norden 51° 8' 39.3" Osten 13° 30' 8.4"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2002, Klon FR70 auf 5BB

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	11.73°C
Temperatur max/min	40.60°C (30.06.19) / -9.80°C (23.01.19)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 03.10.2019
Mostgewicht	82 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	Spontan + VL3 LAFFOR
Abfüllung am	2020-01-16
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	6.6 g/l
Kalorien	585 pro Flasche
Alkohol	11.5 %vol
pH-Wert	3.16
Speiseempfehlung	fangfrische Dorade im Gemüsebett
Sensorik	frische Citrusnoten, Weißer Johannisbeere und saftiger Grapefruit
Aromen	Grapefruit Stachelbeere Zitrone

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	140320
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l

