

# Weinexpertise

## 2019er Meißner Kapitelberg Grauer Burgunder Qualitätswein trocken

### Herkunft

---

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 173 m über NN Norden 51° 8' 41.2" Osten 13° 30' 26.5"
Gelände	Neigung <6%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2013, Klon FR 49-207 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 23.09.2019
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL2 LAFFO
Abfüllung am	2020-05-18
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	5.7 g/l
Kalorien	580 pro Flasche
Alkohol	12.5 %vol
pH-Wert	3.15
Speiseempfehlung	Rosa gebratener Weidelammrücken mit einer Kruste aus Trockenfrüchten auf Butterbohnen
Sensorik	Bukett von Birne, Ananas, Apfel, etwas Honig, blumige Noten; am Gaumen mineralisch mit feinwürziger Frucht
Aromen	Aprikose Ananas Zitrone

### Technische Details

---

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	140920
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 46 mg/l

