

Weinexpertise

2019er Meißner Kapitelberg Riesling Qualitätswein PRÄBENDE - trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Meißner Kapitelberg
Geographie	Süd-Südwest 122 m über NN Norden 51° 8' 27.0" Osten 13° 30' 18.0"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit Verwitterung
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1993, Klon G239 auf 5C

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 17.09.2019
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFOR
Abfüllung am	2020-02-25
Gesamtsäure	7 g/l
Restzucker	3 g/l
Kalorien	618 pro Flasche
Alkohol	12 %vol
pH-Wert	3.17
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	weich am Gaumen, zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten
Aromen	Ananas Pfirsich Aprikose

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	140720
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 60 mg/l

