

2020er Meissner Spaargebirge Müller-Thurgau Qualitätswein trocken

Herkunft

| | |
|------------------|---|
| Herkunftsland | DEUTSCHLAND |
| Region | SACHSEN |
| Weinlage | Meissner Spaargebirge |
| Geographie | Süd-Südwest 115 m über NN Norden 51° 8' 34.4" Osten 13° 30' 7.9" |
| Gelände | Neigung <5% |
| Boden | Granit-Syenit Verwitterung |
| Rebstöcke pro ha | 6100 Pflanzjahr 1999, Klon AF 800 auf 5BB |

Jahrgang

| | |
|--------------------|--|
| Beschreibung | Der 2020er knüpft an den sehr sehr guten 18er Jahrgang an, das können wir ohne Zweifel jetzt schon sagen. Die Erträge in unserem Weingut zeigen zwar aufgrund der langanhaltenden Trockenheit etwa 17% weniger, we ... |
| Niederschlag | 557 mm |
| Jahresmittel | 12.10°C |
| Temperatur max/min | 38.60°C (21.08.20) / -5.70°C (24.03.20) |

Vinifikation

| | |
|------------------|--|
| Lesedatum | selektive Handlese am 09.September 2020 |
| Mostgewicht | 70 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | ZYMAFLORE X16 |
| Abfüllung am | 26.Januar 2021 |
| Gesamtsäure | 6.5 g/l |
| Restzucker | 5.5 g/l |
| Kalorien | 570 pro Flasche |
| Alkohol | 11.5 %vol |
| pH-Wert | 3.17 |
| Speiseempfehlung | als Essensbegleiter zu Carpaccio von geräucherten Wildlachs mit jungem Spargelgemüse |
| Sensorik | feine fruchtige Säure, ausgeglichen, schönes Fruchtbukett |
| Aromen | Stachelbeere, Grapefruit, Zitrone |

Technische Details

| | |
|------------------|---------------------------|
| Flaschenart | Sachsenflasche 0.75 |
| Weinnummer | 140221 |
| Verschluss | VinoTwist Drehverschluss |
| Trinktemperatur | 11 bis 12 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

