

2020er Meißner Kapitelberg Blanc de Pinot Noir Qualitätswein trocken

Herkunft

| | |
|----------------------|--|
| Herkunftsland | DEUTSCHLAND |
| Region | SACHSEN |
| Weinlage | Meißner Kapitelberg Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6" |
| Art der Reberziehung | Drahtrahmen Die warmen Lößlehm - Granodiorit Böden und die verlängerte Vegetationsperiode |
| Rebstöcke pro ha | 6000, Klon unbekannt |

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 06.Oktober 2020 |
| Mostgewicht | 85 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | Spontangärung |
| Abfüllung am | 12.März 2021 |
| Gesamtsäure | 7.2 g/l |
| Restzucker | 2.5 g/l |
| Kalorien | 578 pro Flasche |
| Alkohol | 11.1 %vol |
| pH-Wert | 3.14 |
| Speiseempfehlung | empfehlenswert zu gegrillter Lammkrone mit zarten Bohnen im Speckmantel |
| Sensorik | die anfänglich weiche harmonische Säure ist das perfekte Gegenstück zur intensiv rauchigen Art |
| Aromen | Stachelbeere, Ananas, Feige |

Technische Details

| | |
|------------------|---------------------------|
| Flaschenart | Sachsenflasche 0.75 |
| Weinnummer | 140521 |
| Verschluss | VinoTwist Drehverschluß |
| Trinktemperatur | 10 bis 11 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 44 mg/l |

