

Weinexpertise

2020er Meißner Spaargebirge
SCHIELER MAGNUM
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 03.Oktober 2020
Mostgewicht	86 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/RB2 LAFFORT
Abfüllung am	16.Oktober 2021
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	3.1 g/l
Kalorien	1140 pro Flasche
Alkohol	11.5 %vol
pH-Wert	3.17
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Feinleder
Sensorik	jugendlich frisch, mit eingebettetem Säurespiel
Aromen	Waldbeeren, Himbeere

Technische Details

Flaschenart	Schlegelflasche 1.5
Weinnummer	141620
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 63 mg/l

