

2008er SACHSEN

Vin de SAXE - Müller-Thurgau, Burgunder und Kerner

Sächsischer Landwein

trocken

Herkunft

| | |
|----------------------|---|
| Herkunftsland | DEUTSCHLAND |
| Region | SACHSEN |
| Weinlage | SACHSEN Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6" |
| Art der Reberziehung | Drahtrahmen Die Gesamtrebfläche in Sachsen beträgt 494 ha (Stand 2018). Das entspricht 0.4 |
| Rebstöcke pro ha | 6000, Klon unbekannt |

Jahrgang

| | |
|--------------------|---|
| Beschreibung | Die ersten 3 Monate waren sehr mild, wenige Tage mit Temperaturen unter Null Grad. Die Reben haben keinen Schaden durch Winterfrost. Gute Nerven und reichlich Geduld zur Weinlese waren gefragt, wollte man vollre ... |
| Niederschlag | 645 mm |
| Jahresmittel | 11.60°C |
| Temperatur max/min | 35.00°C (28.07.08) / -6.10°C (12.12.08) |

Vinifikation

| | |
|------------------|---|
| Lesedatum | selektive Handlese am 10. Oktober 2008 |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 20. März 2010 |
| Gesamtsäure | 6.5 g/l |
| Restzucker | 6.5 g/l |
| Alkohol | 11.5 %vol |
| Speiseempfehlung | fein-pikat zu Lamm |
| Sensorik | Der Wein der Sachsen - reife, frisch und fruchtig |
| Aromen | Aprikose, Pfirsich, Apfel |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Schlegelflasche 1 Liter |
| Weinnummer | 212009 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 11 bis 12 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthalten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 293 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |