

2014er 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 | Mit einem kleinen qualitativen Plus endet die Weinernte 2014 in Sachsen. Dieses Ergebnis bedeutet ein blaues Auge für unseren sächsischen Weinbau, da wir bereits 2013 eine mengenmäßig kleine Weinernte hatten. W ... |
| Niederschlag | 548 mm |
| Jahresmittel | 11.05°C |
| Temperatur max/min | 36.70°C (20.07.14) / -13.20°C (26.01.14) |

Vinifikation

| | |
|------------------|---|
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 28.Juli 2015 |
| Alkohol | 11 %vol |
| Speiseempfehlung | als Zechwein zu allen Speisen |
| Sensorik | Der Wein der Sachsen - reife, frisch und fruchtig |
| Aromen | Zitrone, Ananas, Stachelbeere |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Schlegelflasche 1 Liter |
| Weinnummer | 054448 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 10 bis 11 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml entahlten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 262 kJ (62 kcal) Kohlenhydrate 0.8 g davon Zucker 0.0 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |