

2003er SACHSEN

Kerner Spätlese halbtrocken

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 | Starker Frost -18.5 °C und relativ viel Schnee so beginnt das Weinjahr 2003. Die Frostschäden durch den relativ kalten Winter sind mit etwa 2-3% sehr gering. Ob der Wassermangel auf das Rebwachstum einen schädli ... |
| Niederschlag | 396 mm |
| Jahresmittel | 10.40°C |
| Temperatur max/min | 38.80°C (12.08.03) / -18.50°C (09.01.03) |

Vinifikation

| | |
|------------------|---|
| Lesedatum | selektive Handlese am 08. Oktober 2003 |
| Mostgewicht | 100 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 21. Juni 2004 |
| Gesamtsäure | 6.59999990463257 g/l |
| Restzucker | 18 g/l |
| Alkohol | 13 %vol |
| Speiseempfehlung | Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree |
| Sensorik | klare Fruchtaromatik, mit feinnerviger Säure, ausgewogen lebendig |
| Aromen | |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Sachsenflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 141104 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 12 bis 13 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml entahlten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 348 kJ (82 kcal) Kohlenhydrate 2.6 g davon Zucker 1.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |