

2008er SACHSEN
Blanc de Pinot Noir
Winzersekt b.A.
brut

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

Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Degorgiert am	30.März 2009
Alkohol	11 %vol
Sensorik	die anfänglich weiche harmonische Säure ist das perfekte Gegenstück zur intensiv rauchigen Art
Aromen	Waldbeeren, Birne, Orange

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140610
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	5 bis 8 °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