

2014er SACHSEN

Kerner Qualitätswein halbtrocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	SACHSEN
Geographie	Süden 149 m über NN Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Gelände	Neigung <5%
Boden	Sandböden
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1998, Klon K5BB auf 5BB

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

Lesedatum	selektive Handlese am 03.Oktober 2014
Mostgewicht	70 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	26.Oktober 2015
Gesamtsäure	6.5 g/l
Restzucker	13.9 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	passt ausgezeichnet zu Wildhasenfiet auf getrüffelten Schwarzwurzeln
Sensorik	kraftvoll u. samtig am Gaumen, abgerundetes, ausbalanciertes Aromaspiel
Aromen	Grapefruit, Aprikose, Pfirsich

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141315
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 306 kJ (72 kcal) Kohlenhydrate 2.2 g davon Zucker 1.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz