

2015er Sachsen
Blanc de Pinot Noir
Sächsischer Landwein
trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Sachsen
Geographie	Süd-Südwest 145 m über NN Norden 51° 8' 39.3" Osten 13° 30' 8.4"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2002, Klon FR70 auf 5BB

Jahrgang

Beschreibung	Ein schöner Jahrgang mit viel Frucht und Reife. Die Weine zeigen schon sehr früh einen schönen Sortencharakter. ...
Niederschlag	570 mm
Jahresmittel	11.24°C
Temperatur max/min	41.00°C (07.08.15) / -4.80°C (07.02.15)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 14.Oktober 2015
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	04.November 2017
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	4.2 g/l
Alkohol	11.9 %vol
Speiseempfehlung	gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Kräutern an sautiertem grünen u. weißen Spargel
Sensorik	weich am Gaumen, zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten
Aromen	Birne, Stachelbeere, Aprikose

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	144452
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 298 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz