

2018er Sachsen Kerner Qualitätswein feinherb

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	Es waren die besten Bedingungen, für einen so außergewöhnlichen und herausragenden Jahrgang, wie 2018. Der frühe Vegetationsbeginn am 10.April und die frühe Weinblüte schon am 25.Mai ermöglichten eine sehr lan ...
Niederschlag	387 mm
Jahresmittel	11.65°C
Temperatur max/min	41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 07.Oktober 2018
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X5 Firma L
Abfüllung am	12.Juni 2019
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	12 g/l
Alkohol	11.9 %vol
Sensorik	zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten
Aromen	Pfirsich, Apfel, Orange

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141419
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 56 mg/l
Besonderheiten	

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet durchschnittlich
Trauben	Energie 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 2.0 g davon Zucker 1.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz