Sächsischer Vincenz Glühwein

würzig weiss

Herkunft

Herkunftsland DEUTSCHLAND
Region SACHSEN
Weinlage Sächsischer

Geographie Süd 190 m über NN

Norden 51° 8' 45.3" Osten 13° 30' 17.4"

Gelände Neigung >10%

Boden Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiort

Rebstöcke pro ha 6100 Pflanzjahr 15.04.2014, Klon 110-11 Gm auf 5BB Wü 137

Jahrgang

Jahrgang Jahrgangsblend

Vinifikation

Gärung gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C Hefe ZYMAFLORE/X16 LAFFORT

Abfüllung am 04.November 2023

Gesamtsäure 6.3 g/l Restzucker 48 g/l Alkohol 11.5 %vol

Speiseempfehlung Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel

Sensorik besticht durch seine außergewöhnliche Gewürzmischung, aus Orange,

Zimt, Anis, Mandarine und Zitrone

Aromen Aprikose, Pfirsich, Apfel

Technische Details

Verpackung Schlegelflasche 0.75 Liter

Weinnummer 222o21

Verschluss VinoTwist Drehverschluß

Trinktemperatur 11 bis 12 °C

allergene Stoffe enthält Sulfite < 32 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben Saccharose Citronensäure	Energie 363 kJ (85 kcal) Kohlenhydrate 5.6 g davon Zucker 4.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz