

SACHSEN

Winzerschoppen

Sächsischer Landwein

trocken

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

| | |
|----------|----------------|
| Jahrgang | Jahrgangsblend |
|----------|----------------|

Vinifikation

| | |
|------------------|--|
| Mostgewicht | 80 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 09.Juni 2005 |
| Gesamtsäure | 6 g/l |
| Restzucker | 5.5 g/l |
| Alkohol | 11 %vol |
| Speiseempfehlung | als Zechwein zu allen Speisen |
| Sensorik | fein, ausgeglichen mit haromischer Säure 1.0 Liter Flasche |
| Aromen | Gr??Paprika, Banane, Pfirsich, Zitrone |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Schlegelflasche 1 Liter |
| Weinnummer | 000012 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 10 bis 11 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml entahlten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 279 kJ (66 kcal) Kohlenhydrate 1.4 g davon Zucker 0.6 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |