

**2005er SACHSEN  
SCHIELER  
Qualitätswein b.A.  
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	6800, Klon unbekannt

**Jahrgang**

Beschreibung	Viel Schnee und ein warmer Januar so begann das Weinjahr 2005. Nach Auskünften des Deutschen Wetterdienstes haben die Sonnenscheinstunden von März bis Oktober bereits die Summe eines ganzen Jahres überschritten ...
Niederschlag	646 mm
Jahresmittel	10.90°C
Temperatur max/min	33.00°C (01.08.05) / -8.00°C (20.02.05)

**Vinifikation**

Lesedatum	05.Oktober 2005
Mostgewicht	76 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	02.Mai 2006
Gesamtsäure	4.90000009536743 g/l
Restzucker	3.90000009536743 g/l
Alkohol	11.449998092651 %vol
Speiseempfehlung	Eintopf mit Schweineschulter und Kartoffelklößen
Sensorik	klare Fruchtaromatik, mit feinnerviger Säure, ausgewogen lebendig
Aromen	

**Technische Details**

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	050606
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 285 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz