

# 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. September 2006
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	5.5 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	als Zechwein zu allen Speisen
Sensorik	fein, ausgeglichen mit haromischer Säure
Aromen	1.0 Liter Flasche

#### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	000016
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

#### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten 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