

2006er SACHSEN

Kerner
Spätlese
feinherb

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

Beschreibung	Das Weinjahr beginnt mit viel Schnee und Hochwasser. Der Frost am Montag 23.01 mit minus 16.8 hat den Reben nicht geschadet. Der Austrieb beginnt auf Grund der kalten Witterung sehr langsam. Der Monat Mai war d ...
Niederschlag	660 mm
Jahresmittel	9.50°C
Temperatur max/min	32.90°C (14.06.06) / -17.00°C (06.01.06)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 26.September 2006
Mostgewicht	99 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	06.Juni 2007
Gesamtsäure	6.90000009536743 g/l
Restzucker	20 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Gebratene Kalbsleber an Apfelspalten mit Nocken vom Kartoffelpüree
Sensorik	klare Fruchtaromatik, mit feinnerviger Säure, ausgewogen lebendig
Aromen	Aprikose, Honig, Pfirsich

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141307
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 328 kJ (77 kcal) Kohlenhydrate 2.8 g davon Zucker 2.0 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz