

2006er SACHSEN Kerner 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	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 10.Oktober 2006
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	10.Januar 2007
Gesamtsäure	6.5 g/l
Restzucker	3.70000004768372 g/l
Alkohol	11.7700004577637 %vol
Speiseempfehlung	Eintopf mit Schweineschulter und Kartoffelklößen
Sensorik	frischer Apfelduft, kernige, rassige Struktur
Aromen	Apfel, Stachelbeere, Grapefruit

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140107
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 295 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz