

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	10. Januar 2006
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	5.5 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	Sächsisches Wickelfleisch mit Wickelklößen und Sauerkraut
Sensorik	hellrote Farbe, weiche Säure, fruchtig und rund
Aromen	Apfel, Orange

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	000017
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltet 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