

**2006er 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	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	18.September 2006
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 17°C
Hefe	
Abfüllung am	27.Juni 2007
Gesamtsäure	5.59999990463257 g/l
Restzucker	6.69999980926514 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Wildscheinrücken mit Kartoffelkroketten und Rotkohl oder Rosenkohl
Sensorik	hellrote Farbe, fruchtig, frisch und feines Aroma
Aromen	Birne, Erdbeere, Waldbeeren

**Technische Details**

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141007
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 292 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz