

2007er SACHSEN

Kerner Kabinett 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	Viel Schneeregen und Regen brachten in den Monaten Januar bis März beachtlich Niederschlagsmengen. Der Monat April war trocken und warm wie selten und brachte einen Vegetationsvorsprung von 14 Tagen. Der zeitig ...
Niederschlag	739 mm
Jahresmittel	9.50°C
Temperatur max/min	38.40°C (01.08.07) / -10.00°C (26.01.07)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 18.September 2007
Mostgewicht	85 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	12.Dezember 2007
Gesamtsäure	6.59999990463257 g/l
Restzucker	2.40000009536743 g/l
Alkohol	11.710000038147 %vol
Speiseempfehlung	Zanderfilet mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln
Sensorik	feiner fruchtiger Duft, mineralischer runder Körper, Fülle und Struktur
Aromen	Ananas, Aprikose, Pfirsich

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140108
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 291 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.0 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz