

## 2007er SACHSEN

### Vin de SAXE - Müller-Thurgau, Burgunder und Kerner 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

Beschreibung	Viel Schneereggen 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 10.September 2007
Mostgewicht	83 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	
Abfüllung am	13.Februar 2008
Gesamtsäure	6.69999980926514 g/l
Restzucker	2.29999995231628 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Eintopf mit Schweineschulter und Kartoffelklößen
Sensorik	Der Wein der Sachsen- reif, frisch, fruchtig
Aromen	Stachelbeere, Aprikose, Pfirsich

#### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	202008
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 286 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.0 g davon Zucker 0.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz