

## 2008er 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	Die ersten 3 Monate waren sehr mild, wenige Tage mit Temperaturen unter Null Grad. Die Reben haben keinen Schaden durch Winterfrost. Gute Nerven und reichlich Geduld zur Weinlese waren gefragt, wollte man vollre ...
Niederschlag	645 mm
Jahresmittel	11.60°C
Temperatur max/min	35.00°C (28.07.08) / -6.10°C (12.12.08)

### Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 10. Oktober 2008
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	
Abfüllung am	20. März 2010
Gesamtsäure	6.5 g/l
Restzucker	6.5 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	fein-pikat zu Lamm
Sensorik	Der Wein der Sachsen - reife, frisch und fruchtig
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Apfel

### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	212009
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 293 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz