

2008er SACHSEN Spätburgunder 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	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 24. Oktober 2008
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	01. März 2010
Gesamtsäure	4.30000019073486 g/l
Restzucker	1.20000004768372 g/l
Alkohol	13.2799997329712 %vol
Speiseempfehlung	gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Kräutern an sautiertem grünen u. weißen Spargel
Sensorik	kraftvoll u. samtig am Gaumen, abgerundetes, ausbalanciertes Aromaspiel
Aromen	Waldbeeren, Erdbeere, Kirsche

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140110
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalteten durchschnittlich
Trauben	Energie 324 kJ (76 kcal) Kohlenhydrate 0.9 g davon Zucker 0.1 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz