

2011er 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 Rebblüte war in diesem Jahr so früh dran wie selten zuvor. Die außergewöhnlich warme Witterung führte zu einer rasanten Entwicklung in den Weinbergen. Die Reben blühten 2011 hierzulande etwa 20 Tage früher ...
Niederschlag	617 mm
Jahresmittel	11.10°C
Temperatur max/min	32.60°C (26.08.11) / -12.90°C (23.02.11)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 11.Oktober 2011
Mostgewicht	76 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	
Abfüllung am	18.März 2012
Gesamtsäure	6.1 g/l
Restzucker	5.4 g/l
Alkohol	10.2 %vol
Speiseempfehlung	Rosa gebratene Lammkeule mit Peperoni - Fenchel - Gemüse
Sensorik	Der Wein der Sachsen- intensive Aromafülle von gelben Äpfeln u. Stachelbeeren, mit klarer aber ausgewogenen Säurestruktur
Aromen	Zitrone, Ananas, Stachelbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	o54444
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	9 bis 10 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 260 kJ (61 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz