

2010er SACHSEN Kerner Qualitätswein b.A. halbtrocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	SACHSEN
Geographie	Süden 149 m über NN Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6"
Gelände	Neigung <5%
Boden	Sandböden
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1998, Klon K5BB auf 5BB

Jahrgang

Beschreibung	Mit maximal - 14,5 Grad war der Winter nicht sehr kalt aber ungewöhnlich lang. ...
Niederschlag	948 mm
Jahresmittel	10.00°C
Temperatur max/min	32.70°C (20.07.10) / -14.50°C (08.01.10)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 12.Oktober 2010
Mostgewicht	66 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	02.März 2011
Gesamtsäure	8.5 g/l
Restzucker	17.4 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	Seeteufel-Medaillons im Speckmantel auf Vanille-Knoblauch-Risotto
Sensorik	saftige Fülle am Gaumen, getragen von einer mineralischen Säure
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Orange

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140311
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahnten durchschnittlich
Trauben	Energie 302 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 2.5 g davon Zucker 1.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz