

2010er 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 | 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 11.Oktober 2010 |
| Mostgewicht | 77 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C |
| Hefe | |
| Abfüllung am | 15.August 2011 |
| Gesamtsäure | 6.5 g/l |
| Restzucker | 7 g/l |
| Alkohol | 11.3 %vol |
| Speiseempfehlung | fein-pikat zu hellem Fleisch, besonders Geflügel, Meeresfrüchte oder Hartkäse |
| Sensorik | Aromafülle nach gelben Äpfeln u. Stachelbeeren, mit klarer, ausgewogener Säurestruktur |
| Aromen | Aprikose, Pfirsich, Apfel |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Schlegelflasche 1 Liter |
| Weinnummer | 212012 |
| Verschluss | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur | 10 bis 11 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthalten durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 289 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |