

2012er 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	Tiefe Temperaturen im Februar mit -18°C hatten geringe Frostschäden an den Reben verursacht. Die Reblüte etwa 8-10 Tage vor dem langjährigen Mittel. Der Juni und August insgesamt sehr trocken und heiß. ...
Niederschlag	680 mm
Jahresmittel	8.80°C
Temperatur max/min	37.40°C (07.07.12) / -18.30°C (06.02.12)

Vinifikation

Lesedatum	10. Januar 2012
Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	
Abfüllung am	20. März 2013
Gesamtsäure	6.3 g/l
Restzucker	7.3 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	als Zechwein zu allen Speisen
Sensorik	Der Wein der Sachsen - reife, frisch und fruchtig
Aromen	Zitrone, Ananas, Stachelbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	054445
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalteten durchschnittlich
Trauben	Energie 294 kJ (69 kcal) Kohlenhydrate 1.5 g davon Zucker 0.7 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz