

2011er SACHSEN Kerner Qualitätswein b.A. trocken

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	Die Reblüte 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 12.Oktober 2011
Mostgewicht	81 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	22.Mai 2012
Gesamtsäure	6.2 g/l
Restzucker	7.6 g/l
Alkohol	12.37 %vol
Speiseempfehlung	faszinierendes Geschmackserlebnis zu Kalbsfilet überbacken mit Gorgonzola an glasierten Zuckerschoten
Sensorik	saftige Fülle am Gaumen, getragen von einer mineralischen Säure
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Orange

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140912
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 315 kJ (74 kcal) Kohlenhydrate 1.6 g davon Zucker 0.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz