

## 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	24. Oktober 2011
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	
Abfüllung am	12. November 2012
Gesamtsäure	6.7 g/l
Restzucker	6.7 g/l
Alkohol	11.5 %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	054444
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten 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