

2011er Sachsen Spätburgunder Qualitätswein b.A. 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	selektive Handlese am 20.Oktober 2011
Mostgewicht	88 °Oe
Gärung	13 Tage Maischegärung
Hefe	
Abfüllung am	05.Dezember 2012
Gesamtsäure	4.7 g/l
Restzucker	3.7 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Rosa gebratener Weidelammrücken mit einer Kruste aus Trockenfrüchten auf Butterbohnen
Sensorik	kraftvoll u. samtig am Gaumen, abgerundetes, ausbalanciertes Aromaspiel, elegante Tannine
Aromen	Waldbeeren, Erdbeere, Mandel

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	141812
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	17 bis 18 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 298 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz