

2012er SACHSEN

Kerner Spätlese

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	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	selektive Handlese am 08. Oktober 2012
Mostgewicht	105 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	20. März 2013
Gesamtsäure	6.8 g/l
Restzucker	18.4 g/l
Alkohol	13.52 %vol
Speiseempfehlung	passt ausgezeichnet zu Wildhasenfiet auf getrüffelten Schwarzwurzeln
Sensorik	kraftvoll u. samtig am Gaumen, abgerundetes, ausbalanciertes Aromaspiel
Aromen	Grapefruit, Aprikose, Pfirsich

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140613
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	13 bis 14 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltene durchschnittlich
Trauben	Energie 362 kJ (85 kcal) Kohlenhydrate 2.6 g davon Zucker 1.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz