

2012er SACHSEN

Kerner
Spätlese
feinherb

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 Temperturen im Februar mit -18°C hatten geringe Frostschäden an den Reben verursacht.Die Rebblüte 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	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	11.Dezember 2013
Gesamtsäure	6.2 g/l
Restzucker	20.1 g/l
Alkohol	12.85 %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	140114
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	12 bis 13 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 348 kJ (82 kcal) Kohlenhydrate 2.8 g davon Zucker 2.0 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz