

2018er 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	Es waren die besten Bedingungen, für einen so außergewöhnlichen und herausragenden Jahrgang, wie 2018. Der frühe Vegetationsbeginn am 10. April und die frühe Weinblüte schon am 25. Mai ermöglichten eine sehr lan ...
Niederschlag	387 mm
Jahresmittel	11.65°C
Temperatur max/min	41.50°C (31.07.18) / -14.70°C (27.02.18)

Vinifikation

Lesedatum	01. Oktober 2018
Mostgewicht	77 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	31. Januar 2019
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	3 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	als Zechwein zu allen Speisen
Sensorik	Der Wein der Sachsen - reife, frisch und fruchtig
Aromen	Zitrone, Ananas, Stachelbeere

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	054451
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthaltlen durchschnittlich
Trauben	Energie 286 kJ (67 kcal) Kohlenhydrate 1.1 g davon Zucker 0.3 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz