

2016er Sachsen Kerner Qualitätswein trocken

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Sachsen
Geographie	Süd-Südwest 122 m über NN Norden 51° 8' 26.1" Osten 13° 30' 18.8"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Granit-Syenit Verwitterung
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 1998, Klon GM 28 auf 125AA

Jahrgang

Beschreibung	2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteausfällen wegen Pilzkrankungen, doch der warme und sonnige Herbst brachte ...
Niederschlag	616 mm
Jahresmittel	11.13°C
Temperatur max/min	38.50°C (28.08.16) / -13.70°C (22.01.16)

Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 30. September 2016
Mostgewicht	84 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	19. April 2017
Gesamtsäure	6.5 g/l
Restzucker	9 g/l
Alkohol	11.99 %vol
Speiseempfehlung	Gebratene Jakobsmuscheln auf Safran- Traminer- Buttersauce
Sensorik	Duft von Pfirsichen u Kräutern, ausgewogen am Gaumen, dabei stoffig, rund u sehr charmant bei saftiger Länge
Aromen	Banane, Birne, Honig

Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140617
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l
Besonderheiten	

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 309 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 1.7 g davon Zucker 0.9 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz