

## 2016er 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	2016 war kein einfaches Weinjahr – aber eins mit Happy End! Der feuchte Sommer führte besonders bei den Burgundersorten zu hohen Ernteausfällen wegen Pilzerkrankungen, 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 01.Oktober 2016
Mostgewicht	77 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	
Abfüllung am	16.Mai 2017
Gesamtsäure	5.3 g/l
Restzucker	3.9 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	fein-pikat zu hellem Fleisch, besonders Geflügel, Meeresfrüchte oder Hartkäse
Sensorik	Aromafülle nach gelben Äpfeln u. Stachelbeeren, mit klarer, ausgewogener Säurestruktur
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Apfel

### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	144451
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	10 bis 11 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 275 kJ (65 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz