

2015er Sachsen  
Blanc de Pinot Noir  
Sächsischer Landwein  
trocken

### Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Sachsen
Geographie	Süd-Südwest 145 m über NN Norden 51° 8' 39.3" Osten 13° 30' 8.4"
Gelände	Neigung >30%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 2002, Klon FR70 auf 5BB

### Jahrgang

Beschreibung	Ein schöner Jahrgang mit viel Frucht und Reife. Die Weine zeigen schon sehr früh einen schönen Sortencharakter. ...
Niederschlag	570 mm
Jahresmittel	11.24°C
Temperatur max/min	41.00°C (07.08.15) / -4.80°C (07.02.15)

### Vinifikation

Lesedatum	selektive Handlese am 14.Oktober 2015
Mostgewicht	90 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	04.November 2017
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	4.2 g/l
Alkohol	11.9 %vol
Speiseempfehlung	gebratene Perlhuhnbrust mit frischen Kräutern an sautiertem grünen u. weißen Spargel
Sensorik	weich am Gaumen, zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten
Aromen	Birne, Stachelbeere, Aprikose

### Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 0.75 Liter
Weinnummer	144452
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben	Energie 298 kJ (70 kcal) Kohlenhydrate 1.2 g davon Zucker 0.4 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz