

# 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

Jahrgang	Jahrgangsblend
----------	----------------

## Vinifikation

Mostgewicht	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	
Abfüllung am	24.Dezember 2017
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	5 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	fein-pikat zu hellem Fleisch, besonders Geflügel, Meeresfrüchte oder Hartkäse
Sensorik	am Gaumen spielt die milde Säure mit der Süße der Früchte; harmonisch und unkompliziert
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Apfel

## Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 1 Liter
Weinnummer	141452
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 289 kJ (68 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz