

2018er Sachsen Kerner Qualitätswein feinherb

Herkunft

| | |
|------------------|---|
| Herkunftsland | DEUTSCHLAND |
| Region | SACHSEN |
| Weinlage | Sachsen |
| Geographie | Süden 149 m über NN Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6" |
| Gelände | Neigung <5% |
| Boden | Sandböden |
| Rebstöcke pro ha | 6100 Pflanzjahr 1998, Klon K5BB auf 5BB |

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 | selektive Handlese am 07.Oktober 2018 |
| Mostgewicht | 90 °Oe |
| Gärung | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C |
| Hefe | ZYMAFLORE/X5 Firma L |
| Abfüllung am | 12.Juni 2019 |
| Gesamtsäure | 6 g/l |
| Restzucker | 12 g/l |
| Alkohol | 11.9 %vol |
| Sensorik | zartsaftige, mineralische Fruchtfülle mit Tönen von Zitrusfrüchten |
| Aromen | Pfirsich, Apfel, Orange |

Technische Details

| | |
|------------------|---------------------------|
| Verpackung | Sachsenflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 141419 |
| Verschluss | VinoTwist Drehverschluß |
| Trinktemperatur | 11 bis 12 °C |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 56 mg/l |
| Besonderheiten | |

Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml enthaltet durchschnittlich |
|--------------------|--|
| Trauben | Energie 311 kJ (73 kcal) Kohlenhydrate 2.0 g davon Zucker 1.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |