

Weinexpertise

Sächsischer Vincenz Glühwein

würzig weiss

Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Sächsischer
Geographie	Süd 190 m über NN Norden 51° 8' 45.3" Osten 13° 30' 17.4"
Gelände	Neigung >10%
Boden	Grussand aus Granodiorit und Lößlehm über periglaziärem Granodiorit
Rebstöcke pro ha	6100 Pflanzjahr 15.04.2014, Klon 110-11 Gm auf 5BB Wü 137

Jahrgang

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

Vinifikation

Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X16 LAFFORT
Abfüllung am	04.November 2023
Gesamtsäure	6.3 g/l
Restzucker	48 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Steinbutt, gegrillt, Weißwein-Schalotten- Buttersauce mit Fenchel
Sensorik	besticht durch seine außergewöhnliche Gewürzmischung, aus Orange, Zimt, Anis, Mandarine und Zitrone
Aromen	Aprikose, Pfirsich, Apfel

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	222o21
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 32 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben Saccharose Citronensäure	Brennwert 363 kJ (85 kcal) Kohlenhydrate 4.8 g davon Zucker 4.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz