

Sachsen  
Vin de SAXE - Müller-Thurgau, Burgunder und Kerner  
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

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

## Vinifikation

Mostgewicht	75 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 18°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL3 LAFFORT
Abfüllung am	08.März 2022
Gesamtsäure	5 g/l
Restzucker	5 g/l
Alkohol	12 %vol
Speiseempfehlung	Zander auf der Haut gebraten mit grünem Spargel, Limonen- Joghurtsauce
Sensorik	Apfel und feine Würze prägen das feine leichte Bukett
Aromen	Feige, Pfirsich, Birne

## Technische Details

Verpackung	Sachsenflasche 1 Liter
Weinnummer	144464
Verschluss	VinoTwist Drehverschluß
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 40 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben Saccharose Carboxymethyl(CMC) Citronensäure	Energie 300 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 1.3 g davon Zucker 0.5 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz