

Weinexpertise

2018er Sachsen Kerner Spätlese trocken



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 lange Vegetat ...
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 07.10.2018
Mostgewicht	92 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE/X5 Firma L
Abfüllung am	2019-06-05
Gesamtsäure	6 g/l
Restzucker	7.5 g/l
Kalorien	623 pro Flasche
Alkohol	12 %vol
pH-Wert	3.17
Speiseempfehlung	Gebratene Jakobsmuscheln auf Safran- Traminer- Buttersauce
Sensorik	Duft von Pfirsichen u Kräutern, ausgewogen am Gaumen, saftige Länge
Aromen	Pfirsich Apfel Orange

Technische Details

Flaschenart	Sachsenflasche 0.75
Weinnummer	141319
Verschluss	VinoTwist Drehverschluss
Trinktemperatur	11 bis 12 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 42 mg/l

