

Weinexpertise

2018er Sachsen
Auxerrois
Beerenauslese
feinfruchtig - süß

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 2014, Klon 20 Gm auf S04

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 19.Oktober 2018
Mostgewicht	118 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	Spontangärung
Abfüllung am	16.Januar 2020
Gesamtsäure	5.7 g/l
Restzucker	117 g/l
Kalorien	620 pro Flasche
Alkohol	9.2 %vol
pH-Wert	3.17
Speiseempfehlung	passt ausgezeichnet zu Creme brûlée
Sensorik	spontan und kalt vergoren; ein sehr harmonischer, ehrlicher Wein mit einem weichen Abgang
Aromen	Feige, Pfirsich, Birne



Technische Details

Flaschenart	Bordeaux antik 0.5
Weinnummer	140620
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	8 bis 9 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 60 mg/l