



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

## WEISSER BURGUNDER – BREITENGRAD 51 GOSECKER DECHANTENBERG „TROCKEN“



Der Weißburgunder BG51 bildet bei uns die kraftvolle Spitze des Weißweinsortiments. Kühle, kräuterwürzige Mineralität mit feinerherber Zitrusfrucht. Glasklar und feinsaftig-animierend, spielerische Fruchtsüße mit Kräutrigkeit und salziger Mineralität. Schlanker Körper mit festem Kern. Hat Rasse und zeigt viel Herkunft mit der äußerst komplexen Mineralität des Buntsandsteins. Erlebnisreicher Tiefgang, langelig feiner Nachhall.

### WICHTIGSTE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorte:</b>	Weißer Burgunder
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0 %vol
<b>Restzucker:</b>	1,8 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	6,9 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	61512215
<b>AP-Nummer:</b>	002-34-23
<b>EAN:</b>	4012826003512



### TERROIR

Der sandig-steinige Boden aus Buntsandstein-Verwitterung verlangen der Rebe einiges ab. Der nährstoffarme, trockene und steinige Boden ist schwer durchwurzelbar. Ein Vorteil ist allerdings die gute Durchlüftung und die damit gute Erwärmbarkeit der Böden, was wiederum die Reifung fördert. Die reine Südausrichtung bietet eine optimale Sonneneinstrahlung für eine perfekte Reife der Trauben. Die sehr dichte Nähe zur Saale kreiert ein eigenes Mikroklima aus feuchtwarmer Luft und gutem Frostabzug. Die massiven Mauern aus Buntsandstein dienen als Wärmespeicher und unterstützen die Ausreifung.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Weißburgunder eignet sich hervorragend zu gegrilltem Geflügel oder geschmorten Kalbsfleisch. Er passt zu kräftigen Speisen wie Räucherforelle mit Meerrettich oder würzigem Käse. Auch Solo ist er ein wahrer Genießerwein, welcher vor allem Zeit für sich fordert.

### ANBAU

Diese Reben werden in unserem Terrassenweinberg bewirtschaftet. Alle Arbeiten erfolgen händisch oder durch handgeführte Geräte. Durch Kordonerziehung reduzieren wir die Augenzahlen beim Rebschnitt. Wir verringern durch Grünlese und Traubenteilung den Ertrag, um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen und stellen durch selektive Handlese sicher, dass nur die gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

### AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Zeitpunkt selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrstündige Maischezeit zur intensiven Extraktion der Traubenhaltstoffe und eine schonende Vorklärung. Der Most wird mit keller eigenen Hefen temperaturkontrolliert im großen Holzfass vergoren.

### DAS WEINGUT

Entsprechend der Traditionen der Zisterzienser-Mönche des Saaleklosters ist es auch heute unser Anspruch mit modernsten, naturschonenden Methoden die besten Trauben zu erzeugen und daraus besondere Weine zu vinifizieren, die für Ihre Herkunft stehen. Hervorragende Weine entstehen, wenn wir die Reben im Gleichgewicht halten und dank schonender Bereitung nur die besten Eigenschaften aus den Trauben gewinnen und den Weinen Zeit zum Reifen geben.