KLOSTER PFORTA
LANDESWEINGUT

ROSÉ „FEINHERB“

Blumig, fruchtig und in der Nase leicht parfümiert. Es folgen etwas Rose und Lychee. Am Gaumen prägnanter Rhabarbersaft und Johannisbeere in Creme gehüllt. Wieder etwas Rose und Joghurt, unterstützt von schön abgerundeter Säure und einem großartigen Finale.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rosé
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Feinherb
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	11,5 %vol
Restzucker:	20,0 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	38022221
AP-Nummer:	002-12-23
EAN:	4012826002515

TERROIR

Reintöniger Muschelkalkstein bestimmt das Terroir. Die ungestörten Schichten sind im oberen Hang bestens zu erkennen. Hier wechseln sich lockere und feste Zonen ab. Sie sind sehr hell und kalkhaltig, was die mineralische Note prägt. Die leichte Durchmischung des Muschelkalks mit organischem Humus bringt im Wein eine ausgeprägte Fruchtnote hervor. Der hohe Muschelkalkgehalt des Oberbodens, sowie auch der Kalksteinschicht im Untergrund verleihen dem Wein viel Extrakt – die Pufferung der Säure durch das Kalziumkarbonat ist im Wein wiederzufinden.

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser feinherber Rosé passt zu hellem Fleisch, Geflügel, leicht süßen Speisen oder auch einfach nur für sich alleine zum Genießen auf der Terrasse.

ANBAU

Wir bewirtschaften unsere Weinberge nachhaltig. Dies bedeutet einen Verzicht auf Herbizide, eine Reduzierung des Pflanzenschutzes auf ein Minimum und eine Förderung der biologischen Vielfalt im Weinberg. Hier forschen wir in Zusammenarbeit mit der Universität Anhalt und anderen Weinbauregionen Europas an neuen Methoden der Weinbergbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Herausforderungen der Klimaveränderung.

AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Lesezeitpunkt schonend, maschinell geerntet. An die Mazeration der ganzen Trauben zur Gewinnung einer gewünschten, leichten Rosé-farbe schließt sich die sanfte Pressung der Trauben eine langsame, kühle Vergärung an, um Weine zu erzeugen, die sich durch frische Fruchtaromen, lebendige Säure und moderate Alkoholgehalte auszeichnen. Die Weinbereitung wird dann durch eine Lagerung auf der Feinhefe abgerundet.

DAS WEINGUT

Entsprechend der Traditionen der Zisterzienser-Mönche des Saaletals 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.

Landesweingut Kloster Pforta GmbH · Saalhäuser · D-06628 Bad Kösen
Telefon: 034463/300-0 · Fax: 034463/300-25 · service@kloster-pforta.de · www.kloster-pforta.de