



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



## BLAUER ZWEIFELT „TROCKEN“

Fruchtige Nase nach dunklen Schattenmorellen, Pflaumen und reifen Brombeeren. Farbkräftig, klar und feinsaftig. Schlanker Körper mit leichter Muskulosität. Gute Balance von feiner roter Frucht mit lebendiger Frische am Gaumen. Dazu Beerenfruchtsüße mit gewisser Spannung und gutem finalen Abgang.

### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Rotwein
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Rebsorte:</b>	Blauer Zweigelt
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0 %vol
<b>Restzucker:</b>	0,4 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,6 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	32332211
<b>AP-Nummer:</b>	002-45-24
<b>EAN:</b>	4012826003093



### TERROIR

Bester Boden für feinste Gewächse: Die Reben profitieren von einem guten Wasser- und Nährstoffangebot. Daher lassen sie einen gut mit Frucht- aromen und Körper ausgestatteten Wein erwarten. 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. Durch die nach Süden ausgerichtete Hanglage genießen die Reben eine maximale Sonneneinstrahlung. Charakteristische Aromennoten des Kalksteins sind Pfirsich, Mango und Maracuja sowie Honig, Karamell und eine geradlinige Säure.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Genießen Sie diesen trockenen Zweigelt zu Grillgerichten, überbackenem Senf-Fleisch oder zu einem Braten mit einer sahnigen Tomatensauce.

### 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 sanfte Pressung der Trauben schließt sich 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.