



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

MÜLLER-THURGAU „TROCKEN“

Kühle Nase mit zartem Duft nach eingemachten Birnen, Apfel und Pfirsich. Etwas Kräutrigkeit im Hintergrund. Klar und feinsaftig, animierende Frucht, schlanker fester Körper, lebendig und frisch, geschliffen und leicht spritzig. Die Frucht bleibt am Gaumen und im Finale gut erhalten.



SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	5,8 g/l
Säuregehalt:	6,1 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	31112211
AP-Nummer:	002-02-25
EAN:	4012826002539



TERROIR

Löss-Lehmschichten aus der Weichselkaltzeit vor etwa 10.000 Jahren hinterließen Gesteinsmehle welche Weine mit griffig, ausgereiften und fülligen Charakter hervorbringen. Die gute Wasserverfügbarkeit bietet beste Reifemöglichkeiten und eine Bandbreite an Aromen. Das Mikroklima ist geprägt von guter Durchlüftung, unbeeinflussten Lagen und optimaler Sonneneinstrahlung. Ausgewogen ist das komplexe Spiel von süßer balancierter Säure, reichem Körper und einer angenehmen Weichheit. Ein Universalist mit viel Potenzial, der Weinfreunden und Kennern gleichermaßen entgegenkommt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Müller-Thurgau eignet sich besonders zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, Salat, Suppen, mariniertes Gemüse und Sülzen.

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 Weinbergsbegrünung, 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 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.