



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



BACCHUS „TROCKEN“

Der Wein wartet mit einer intensiv-blumigen Nase mit Nuancen von Holunderblüten und Mango auf. Im Gaumen zeigt sich ein moderater Körper, der geprägt ist von reifen Zitronen, Pfirsich und einem Hauch Honigmelone auf der Zunge. Das Verhältnis von Süße und Säure ist gut ausbalanciert. Der Abgang ist anhaltend und fruchtbetont.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Bacchus
Geschmack:	trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	11,5 %vol
Restzucker:	4,1 g/l
Säuregehalt:	5,5 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	31312211
AP-Nummer:	002-05-26
EAN:	4012826001655



TERROIR

Der Sandlöss-Kiesboden erscheint hinsichtlich seiner Weincharakteristik als der „kleine Bruder“ des Löss-Lehmbodens. Die Reben wachsen hier nicht ganz so „üppig“. Der Boden hat etwas weniger an Wasser und Mineralstoffen, welches sich im moderaten Körper des Weins zeigt. Dieser wirkt schlanker und zarter. Die Säure ist harmonisch und nicht spitz. Beim Sandlöss findet sich die angenehm würzige Herbe. Die feinen filigranen Fruchtaromen sind klar und zurückhaltend. Weine vom Sandlöss-Kies sind Frühlingsweine, die Assoziationen zur bevorstehenden Kirschblüte wecken.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu unserem Bacchus empfehlen wir asiatische und mediterrane Küche, wie Nasi Goreng oder Parmigiana di Melanzane. Ebenso passt er perfekt für den Sologenus auf der Terrasse oder im Garten.

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, besserer Bodenfruchtbarkeit und der 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. Daraus vinifizieren wir ausdrucksstarke Weine, 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 sowie den Weinen Zeit zum Reifen geben.