



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

## WEISSBURGUNDER „TROCKEN“

Kühle Nase mit eindringlichen frischen Kräutern und Kernobst. Klar und saftig, lebendige Frische und sehr direkt. Der Körper bleibt dabei äußerst schlank mit fester Struktur. Animierende dickschalige Birnen und Äpfel mit mineralischer Kräutrigkeit. Gute Balance und Länge.

### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Rebsorte:</b>	Weißburgunder
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker:</b>	2,0 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,9 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	31512211
<b>AP-Nummer:</b>	002-01-25
<b>EAN:</b>	4012826001754



### 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

Dieser Weißburgunder passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel. Durch seine Frische ist er als Begleiter für schöne Sommersalate optimal geeignet. Natürlich kann er auch einfach nur als gut gekühlter Terrassenwein getrunken werden.

### ANBAU

Wir bewirtschaften unsere Weinberge nachhaltig. Das 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 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.