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

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	7,2 g/l
Säuregehalt:	6,3 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	31512211
AP-Nummer:	002-06-24
EAN:	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 Mircoklima 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. Dias 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 Weinbau-regionen Europas an neuen Methoden der Weinbergbegrünung, besserer Bodenfruchtbarkeit und der Anpassung an die Heraus-forderungen 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 er-zeugen, die sich durch frische Fruchtaromen, lebendige Säure und moderate Alkoholgehalte aus-zeichnen. 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