



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



Weißburgunder „TROCKEN“

„Weiße Blüten, Frühlingswiese, fein und klar im Duft. Der Gaumen eröffnet geschmeidig, setzt leicht phenolisch fort, mischt eine aparte Spur Bitternis in die noch jugendlich-kompakte Gaumenstruktur. Sehr erwachsen für einen Gutswein – und nicht zuletzt auch für die Speisenbegleitung spannend.“

Ulrich Sautter, falstaff Weinguide Deutschland

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,5 %vol
Restzucker:	2,0 g/l
Säuregehalt:	5,9 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	31512211
AP-Nummer:	002-27-24
EAN:	4012826001754



TERROIR

Löss-Lehmschichten aus der Weichselkaltzeit vor etwa 10.000 Jahren hinterließen Gesteinsmehle, welche Weine mit ausgereiften und füllig-extraktvollen Charakter hervorbringen. Die gute Wasserverfügbarkeit bietet beste Reifemöglichkeiten und eine Bandbreite an Aromen. Das Mikroklima ist geprägt von einer guten Durchlüftung, unbeeinflussten Lagen und optimaler Sonneneinstrahlung. Ausgewogen ist das komplexe Spiel von moderater Säure, weichem Körper und einer angenehmen Frucht. 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. Genauso gut lässt er sich als gut gekühlter Terrassenwein genießen.

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 Weinbergsbegrünung, 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.