KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT

RIESLING „TROCKEN“

Kühle mineralische Nase mit Kräutrigkeit und etwas Citrus im Hintergrund. Klar und feinsaftig, lebendig frisch und direkt, sehr geradlinig und präzise, etwas Frucht und Extrasüße, animierende Kernobst- und kandierte Zitrusfrucht, etwas Spannung mit salziger Mineralität am Gaumen, angenehmer Abgang

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,5 %vol
Restzucker:	8,2 g/l
Säuregehalt:	7,2 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	31712211
AP-Nummer:	002-17-24
EAN:	4012826003758

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

Unser trockener Riesling passt besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen, und kleinem Hausgeflügel.

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 Weinberg-begrünung, bessere Bodenfrucht-barkeit 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 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