



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



RIESLING - Alte Reben SAALHÄUSER „TROCKEN“

„Ein Anflug von Holzeinfluss. Würzig: Melisse, Bergamotte, Lavendel. Aber auch fruchtig: reife Nektarine, Mirabelle. Der Gaumen hat Körperkraft und füllt den weit gefassten Rahmen mit dichten, feinen Phenolen und konzentriertem Extrakt. Reife Säure, die Mineralität gibt Schwung.“

Ulrich Sautter, falstaff Weinguide Deutschland

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	13,0 %vol
Restzucker:	3,1 g/l
Säuregehalt:	6,8 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	61712212
AP-Nummer:	002-37-24
EAN:	4012826001495

TERROIR

Bester Boden für feinste Gewächse: Die Reben profitieren von einem guten Wasser- und Nährstoffangebot. Daher lassen sie einen gut mit Frucht- aromen und Körper ausgestatteten Wein erwarten. Der hohe Muschelkalkgehalt des Oberbodens, sowie auch der Kalksteinschicht im Untergrund verleihen dem Wein viel Extrakt. Die Pufferung der Säure durch das Kalziumkarbonat ist im Wein wiederzufinden. Durch die nach Süden ausgerichtete Hanglage genießen die Reben eine maximale Sonneneinstrahlung. Charakteristische Aromenoten des Kalksteins sind Pfirsich, Mango und Maracuja sowie Honig, Karamell und eine geradlinige Säure.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu diesem frischen, trockenen Riesling passen Geflügel in Rahmsauce oder gebratener Fisch hervorragend – die lebendige Säure bringt. Auch hervorragend zu Risotto mit Parmesan oder Weichkäse wie Brie oder Camembert.

ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1995 werden in unserer Steillage bewirtschaftet. Durch Kordon-erziehung reduzieren wir die Augenzahlen beim Rebschnitt. Wir verringern durch Grünlese und Traubenteilung den Ertrag um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen und stellen durch selektive Handlese sicher, dass nur die gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Die topgesunden Trauben werden selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrtägige offene, traditionelle Maischegärung zur sanften und doch intensiven Extraktion der Aromen, des Körpers und der Tannine. Die Weiterentwicklung des Weines findet in verschiedenen Holzfässern zur Harmonisierung des Geschmacks für etwa ein Jahr statt.

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.