KLOSTER PFORTA
LANDESWEINGUT

# BLAUER ZWEIGELT SAALHÄUSER ALTE REBE „TROCKEN“

Kühle kaltrauchige Nase, reife eingelegte Pflaumen, Noten dunkler Schokolade, Harz und eingemachten Waldbeeren. Kräftiger Körper mit samtig runden Tanninen. Große Komplexität mit langanhaltendem Abgang und Nachhall von würzig reifen Kirschen.

## SONSTIGE INFORMATIONEN

| | |
|---|---|
| **Weinart:** | Rotwein |
| **Jahrgang:** | 2022 |
| **Rebsorte:** | Blauer Zweigelt |
| **Geschmack:** | Trocken |
| **Füllmenge:** | 0,75 Liter |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 %vol |
| **Restzucker:** | 0,3 g/l |
| **Säuregehalt:** | 6,2 g/l |
| **Ausbauart:** | Holzfass |
| **Klassifizierung:** | Deutscher Qualitätswein |
| **Allergene:** | enthält Sulfite |
| **Ursprungsland:** | Deutschland |
| **Artikelnummer:** | 62332212 |
| **AP-Nummer:** | 002-39-23 |
| **EAN:** | 4012826003239 |

## TERROIR

Bester Boden für feinste Gewächse: Die Reben profitieren von einem guten Wasser- und Nährstoffangebot. Daher lassen sie einen gut mit Fruchtaromen 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 Aromanoten des Kalksteins sind Pfirsich, Mango und Maracuja sowie Honig, Karamell und eine geradlinige Säure.

## SPEISEEMPFEHLUNG

Idealer Wein zu schwerem Bratgeflügel sowie zu kräftigen Wildgerichten; passt bestens zu Steaks, Rindsfilets und zu Wildpasteten. Darüber hinaus ist er ein willkommener Partner von Hartkäsen (Parmesan, Gouda, Bergkäse, etc.)

## ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1984 werden in unserer Steillage bewirtschaftet. Durch Kordonerziehung 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 Wieterentwicklung des Rotweines findet in neuen und gebrauchten Barriques zur Harmonisierung des Geschmacks über mindestens ein Jahr statt. Anschließend wird der Rotwein nur leicht filtriert abgefüllt.

## 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