KLOSTER PFORTA
LANDESWEINGUT

WEISSBURGUNDER-SAALHÄUSER „TROCKEN“

Kühle Nase nach Mandeln, Aprikosen, Vanille und Brioche. Klar und saftig, opulente Erscheinung mit Kraft, dichtem Körper und muskulösem Rückgrat. Zarte Schmelznoten mit Rasse und Power. Am Gaumen geröstete Mandeln und etwas Vanille mit Tonkabohne. Leicht adstringierend und komplex mit tiefer Substanz. Guter Abgang mit leichter Birnennote im Nachhall und Reifepotential.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,5 %vol
Restzucker:	4,0 g/l
Säuregehalt:	6,4 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	51512212
AP-Nummer:	002-19-23
EAN:	4012826002119

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

Der Weißburgunder passt hervorragend zu Seefisch, Lamm und zarten Wildgerichten. Durch seinen Schmelz ist er als Begleiter für gehaltvolle Speisen optimal geeignet. Natürlich kann er einfach nur zu einfachen Herbstweingerichten wie einer Kürbis- oder Maronensuppe getrunken werden.

ANBAU

Bei unseren Lagenweinen reduzieren wird die Augenzahl beim Rebschnitt, führen zusätzliche Laubarbeiten zur Qualitätsförderung durch, Verringern durch Grünlese den Ertrag, um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen; und stellen durch selektive Handlese sicher, dass für den Lagenwein nur die gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Zeitpunkt selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrstündige Maischestandzeit zur intensiven Extraktion der Traubeninhaltsstoffe und eine schonende Vorklärung. Der Most wird mit kellereigenen Hefen temperaturkontrolliert im großen Holzfass vergoren. Seine Vollendung bis zur Abfüllung erhält der Wein durch eine Lagerung auf der Gärungshefe im Holzfass.

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