KLOSTER PFORTA
LANDESWEINGUT

PORTUGIESER PFORTENSER-KÖPPELBERG „TROCKEN“

Leichte Würze von Nelke, Pfeffer, Kumquat. Klar und feinsaftig, im Mund Holunderholz und reife rote Johannesbeere. Feiner Körper mit Struktur und Zug. Vital und direkt mit samtigen Tanninen, guter Abgang.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Portugieser
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	0,0 g/l
Säuregehalt:	4,8 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	52532212
AP-Nummer:	002-41-22
EAN:	4012826002195

TERROIR

Reintöniger Muschelkalkstein bestimmt das Terroir. Die ungestörten Schichten sind im oberen Hang bestens zu erkennen. Hier wechseln sich lockere und feste Zonen ab. Sie sind sehr hell und kalkhaltig, was die mineralische Note prägt. Die leichte Durchmischung des Muschelkalks mit organischem Humus bringt im Wein eine ausgeprägte Fruchtnote hervor. 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.

SPEISEEMPFEHLUNG

Süffiger und frischer Schoppenwein. Als Essensbegleiter passt er gut zu Terrinen, Muscheln, Nudelgerichte, Wildgeflügel, geschmortes oder gebratenes Fleisch.

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 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 verschiedenen Holzfässern zur Harmonisierung des Geschmacks für etwa 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