KLOSTER PFORTA
LANDESWEINGUT

BLAUER ZWEIGELT-SAALHÄUSER „TROCKEN“

Leder, Kräuter, Sandelholz Perlzwiebeln, Schlehen. Klar und feinsaftig mit dichtem Körper und Kraft. Rassige Art von Gewürzkirschen mit Rauch. Gute Struktur mit samtigen Tanninen, leicht austrocknend und adstringierend. Gebratener Speck am Gaumen, komplex mit gutem Abgang und Kirschen im Nachhall.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,5 %vol
Restzucker:	0,1 g/l
Säuregehalt:	5,0 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	52332212
AP-Nummer:	002-21-23
EAN:	4012826001914

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 Muschel-kalkgehalt des Oberbodens, sowie auch der Kalksteinschicht im Unter-grund 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

Durch seine saftige Struktur passt dieser Wein besonders zu kräftigen Speisen wie einem „Gazpacho andaluz“ oder einer geschmorten Lammkeule mit Kräutern und Knoblauch.

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