



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



SILVANER „TROCKEN“

„Ein reifer Sortentyp ergänzt im Duft eine sehr klar hervortretende Muschelkalk-Mineralik. Der Gaumen setzt geschmeidig an, entfaltet dann eine lebendige Säure und eine Frische und Spannung betonende, mit Augenmaß extrahierte Phenolik. Sehr hochwertiger Alltag!“

falstaff Weinguide Deutschland 2026



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 die Kalksteinschicht im Untergrund verleihen dem Wein viel Extrakt – die Pufferung der Säure durch das Kalziumkarbonat ist im Wein zu schmecken.



SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Silvaner
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	3,2 g/l
Säuregehalt:	6,3 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	31412211
AP-Nummer:	002-06-25
EAN:	4012826001518

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Silvaner Gutswein ist ein vielseitiger Essensbegleiter, vor allem zu hellen Speisen wie Spargel, Süßwasserfischen, Geflügel und Frischkäse mit Kräutern. Er unterstützt mit seinem frischen fruchtigen Charakter den Eigengeschmack der Speise, ohne selbst zu dominieren.

ANBAU

Wir bewirtschaften unsere Weinberge nachhaltig. Dies bedeutet einen Verzicht auf Herbizide, eine Reduzierung des Pflanzenschutzes auf ein Minimum und eine Förderung der biologischen Vielfalt im Weinberg. Hier forschen wir in Zusammenarbeit mit der Universität Anhalt und anderen Weinbauregionen Europas an neuen Methoden der Weinbergsbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Herausforderungen der Klimaveränderung.

AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Lesezeitpunkt schonend, maschinell geerntet. An die sanfte Pressung der Trauben schließt sich eine langsame, kühle Vergärung an, um Weine zu erzeugen, die sich durch frische Fruchtaromen, lebendige Säure und moderate Alkoholgehalte auszeichnen. Die Weinbereitung wird dann durch eine Lagerung auf der Feinhefe abgerundet.

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. Daraus vinifizieren wir ausdrucksstarke Weine, 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 sowie den Weinen Zeit zum Reifen geben.