KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT

GRAUBURGUNDER „TROCKEN“

Kühle Nase mit Apfel, Kräutern, Mineralität und etwas Heu. Klar und saftig. Animierende Apfel- und Birnenfrucht mit salziger Mineralität, zarte Vanillenoten, lebendige Frische mit leichter Cremigkeit, komplex und vielschichtig, langer Abgang mit nussigem Holzausklang

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Grauburgunder
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	13,0 %vol
Restzucker:	6,3 g/l
Säuregehalt:	5,8 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	31612211
AP-Nummer:	002-07-24
EAN:	4012826003895

TERROIR

Der Sandlöss-Kiesboden erscheint hinsichtlich seiner Weincharakteristik als der „kleine Bruder“ des Löss-Lehmbodens. Die Reben wachsen hier nicht ganz so „üppig“. Der Boden hat etwas weniger an Wasser und Mineralstoffen und zeigt dies unmittelbar im Wein. Dieser wirkt schlanker und zarter. Die Säure ist harmonisch, jedoch nicht spitz. Auch beim Sandlöss findet sich die angenehm würzige Herbe. Die feinen filigranen Fruchtaromen sind klar und zurückhaltend. Weine vom Sandlöss-Kies sind Frühlingsweine, die Assoziationen zur bevorstehenden Kirschblüte wecken.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Grauburgunder ist als Sommerwein gut geeignet. Trocken ausgebaut harmoniert er gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse.

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 Weinberg-begrünung, bessere Bodenfrucht-barkeit 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 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