



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



## GRAUBURGUNDER „TROCKEN“

Dieser Wein besticht mit Aromen von reifen Birnen, Mango und goldgelber Quitte in der Nase. Am Gaumen vollzieht sich ein komplexes Fruchtspiel mit harmonisch akzentuierter Säure, die von einem sanften Schmelz abgerundet wird. Im Abgang zeigen sich dezent herbe Noten, welche an Walnüsse erinnern.

### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Rebsorte:</b>	Grauburgunder
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5 %vol
<b>Restzucker:</b>	7,6 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,8 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	31612211
<b>AP-Nummer:</b>	002-07-25
<b>EAN:</b>	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, welches sich im moderaten Körper des Weins zeigt. Dieser wirkt schlanker und zarter. Die Säure ist harmonisch und nicht spitz. 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 harmonisiert er gut mit Meeresfrüchten, kräftigem Seefisch, cremiger Pasta, Lamm, Wildgeflügel und Jungwild sowie reifem Weichkäse, z.B. gegrillter Dorsch mit Fenchel, Cherrytomaten und Estragon-Senf-Soße an Kartoffelstampf.

### 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 Weinbergbegrünung, 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.