KLOSTER PFORTA
LANDESWEINGUT

WELTERBEJUBILÄUMSWEIN „TROCKEN“

Kühle Nase mit leichter Kräutrigkeit und frischem Kernobst. Klar feinsaftig, mineralische Kräuterwürzigkeit mit etwas Apfel, lebendig frisch, schlanker fester Körper mit vegetablen Noten, guter Abgang.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	-
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	5,6 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	97012211
AP-Nummer:	002-17-23
EAN:	4012826004045

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

Ob als Aperitif, zu leicht sommerlicher Küche mit frischen Salaten oder Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten. Dieser Wein macht mit seinem fruchtbetonten Bukett Lust auf mehr.

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 Weinbaureginonen Europas an neuen Methoden der Weinbergbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Herausforderungen der Klimaveränderung.

AUSBAU

Die Trauben werden 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 und moderate Alkoholgehalte auszeichnen. Die Weinbereitung wird dann durch eine Lagerung auf der Feinhefe abgerundet. Das gewünschte Geschmacksbild erreichen wir durch eine Cuvéetierung der passenden Jungweine in fein abgestimmten Anteilen.

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