KLOSTER
PFORTA
LANDESWEINGUT

RIESLING GOSECKER-DECHANTENBERG „TROCKEN“

Kühle, kräuterwürzige Mineralität mit feinherber Zitrusfrucht. Glasklar und feinsaftig-animierend, spielerische Fruchtsüße mit Kräutrigkeit und salziger Mineralität. Schlanker Körper mit festem Kern. Hat Rasse und zeigt viel Herkunft mit der äußerst komplexen Mineralität des Bundsandsteins. Erlebnisreicher Tiefgang, langlebig feiner Nachhall.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	13,0 %vol
Restzucker:	2,2 g/l
Säuregehalt:	6,6 g/l
Ausbauart:	Granitfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	61712216
AP-Nummer:	002-27-22
EAN:	4012826002690

TERROIR

Der sandig-steinige Boden aus Buntsandstein-Verwitterung verlangen der Rebe einiges ab. Der nährstoff-arme, trockene und steinige Boden ist schwer durchwurzelbar. Ein Vorteil ist allerdings die gute Durchlüftung und die damit gute Erwärmbarkeit der Böden, was wiederum die Reifung fördert. Die reine Südausrichtung bietet eine optimale Sonneneinstrahlung für eine perfekte Reife der Trauben. Die sehr dichte Nähe zur Saale kreiert ein eigenes Mircorklima aus feuchtwarmer Luft und gutem Frostabzug. Die massiven Mauern aus Buntsandstein dienen als Wärmespeicher und unterstützen die Ausreifung.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu Räucherforelle mit Meerrettich aber auch zu anderen Fisch- und Meeresfrüchten von Sushi und Sashimi bis hin zu einer Bouillabaisse.

ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1986 werden in unserem Terrassenweinberg bewirtschaftet. Alle Arbeiten erfolgen händisch oder durch handgeführte Geräte. Durch Kordonerziehung reduzieren wir die Augenzahlen beim Rebschnitt. Wir verringern durch Grünlese und Traubenteilung den Ertrag, um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen und stellen durch selektive Handlese sicher, dass 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 Granitfass.

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