KLOSTER PFORTA
LANDESWEINGUT

SOHLENGÄNGER „TROCKEN“

Leicht mineralische Nase, angenehm kräftig und gehaltvoll mit Brombeere, Holunder, Kirschen und etwas Pfeffer. Ausgewogenes Tanningerüst mit leichter Mineralität, gute Länge und leicht animierende Säure.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	-
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	11, %vol
Restzucker:	5,3 g/l
Säuregehalt:	4,9 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Wein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	29032211
Los-Nummer:	02-24
EAN:	4012826004120

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

Ideal zu Schmorgerichten, kurzgebratenem Fleisch oder würzigem Käse von Schaf und Ziege.

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

AUSBAU

Die Trauben werden schonend, maschinell geerntet. Die Trauben werden langsam und schonend auf den Schalen vergoren. Dadurch gewinnen wir reife Fruchtaromen, einen vollen Körper und feine Tannine für die Grundweine. Anschließend werden die Weine im Edelstahltank und im Holzfass gelagert um ihren Charakter entfalten zu können. Vollendet wird der Ausbau durch einen Cuvéetierung der einzelnen Weine zu einem vollmundigen Rotwein.

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