



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

ROSÉ „TROCKEN“

Animierende Nase mit leichter Gartenfrucht, Granatapfel und etwas Orangeat. Erfrischend klar mit süßlich rotem Apfelaroma. Mineralische Struktur mit süßlich-würzigem Spiel am Gaumen. Feine Extrakte mit wiederkehrenden Kernobstaromen. Leicht süßlicher und mineralischer Abgang.



SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rosé
Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	11,0 %vol
Restzucker:	7,4 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	38022211
AP-Nummer:	002-12-25
EAN:	4012826004168



TERROIR

Besten Boden für feinste Gewächse: Die Reben profitieren von einem guten Wasser- und Nährstoffangebot. Daher lassen sie einen gut mit Fruchtaromen und Körper ausgestatteten Wein erwarten. Der hohe Muschelkalkgehalt des Oberbodens, sowie auch der Kalksteinschicht im Untergrund verleihen dem Wein viel Extrakt. Die Pufferung der Säure durch das Kalziumkarbonat ist im Wein wiederzufinden. Durch die nach Süden ausgerichtete Hanglage genießen die Reben eine maximale Sonneneinstrahlung. Charakteristische Aromenoten des Kalksteins sind Pfirsich, Mango und Maracuja sowie Honig, Karamell und eine geradlinige Säure.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser trockene Rosé passt zu frischen Salaten, gebackenem Ziegenkäse, Lachstartar und klaren Suppen.

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 Mazeration der ganzen Trauben zur Gewinnung einer gewünschten, leichten Roséfarbe schließt sich die sanfte Pressung der Trauben, 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 Saaleklosters 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.