



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

## RIESLING-SAALHÄUSER „TROCKEN“

Kühle Nase mit Stachelbeeren und gemähem Gras, weißen Johannisbeeren und Kräutern. Klar und feinsaftig. Animierende Fruchtigkeit von Citrus und hellen Blüten. Filigraner Körper mit lebendiger Frische. Schöne Wahrnehmung von Mineralität im Abgang.

### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0 %vol
<b>Restzucker:</b>	6,2 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	7,6 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	51712211
<b>AP-Nummer:</b>	002-18-23
<b>EAN:</b>	4012826003130



### TERROIR

Bester 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

Optimal zu gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen und kleinem Hausgeflügel.

### ANBAU

Bei unseren Lagenweinen reduzieren wird die Augenzahl beim Rebschnitt, führen zusätzliche Laubarbeiten zur Qualitätsförderung durch, Verringern durch Grünlese den Ertrag um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen; und stellen durch selektive Handlese sicher, dass für den Lagenwein 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 Maischezeit zur intensiven Extraktion der Traubeninhaltsstoffe und eine schonende Vorklärung. Der Most wird mit kellerreigenen Hefen temperaturkontrolliert im großen Holzfass vergoren. Seine Vollendung bis zur Abfüllung erhält der Wein durch eine Lagerung auf der Gärungshefe im Holzfass.

### 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.