



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



## BLAUER SPÄTBURGUNDER „TROCKEN“

Aromen von geröstetem Kaffee und Toast, würzigen Sauerkirschen und dunkler Schokolade, etwas Rauch. Klar feinsaftig mit animierender Holzwürze, Vanillenoten und vollreifen Brombeeren. Kraftvoll mit Struktur. Rassig und belebend mit samtigen Tanninen dazu leicht adstringierend, komplex. Leicht rauchig im Abgang

### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Rotwein
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Rebsorte:</b>	Blauer Spätburgunder
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %vol
<b>Restzucker:</b>	0,3 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,3 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Großes Eichenholzfass
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	52632212
<b>AP-Nummer:</b>	002-49-20

EAN:



4012826001617



### TERROIR

Besten Boden für feinste Gewächse: Im Jahr 1378 wurden die Weinberge der Saalhäuser im Rahmen eines Schiedsspruchs zwischen den Augustiner- und Zisterziensermönchen erstmalig erwähnt. Nach der Reformation befand sich dieses begehrte Rebland viele Jahrhunderte lang im Besitz des sächsischen Herrscherhauses. In den 1830er Jahren wurden auf Teilflächen des Berges Musterweingärten angelegt. Gut einhundert Jahre später wurden die Saalhäuser von der Regierung gekauft. Auf 7,5 Hektar besten Muschelkalkbodens ernten wir hier edelste Trauben vom Blauen Zweigelt, Weißen Riesling, Blauen Spätburgunder und Weißen Burgunder.

### ANBAU

Die Reben werden intensiv von Hand gepflegt. Manuelle Laubarbeiten wie die Entblätterung und die Verringerung des Ertrages im Hochsommer durch das Abschneiden von überschüssigen Trauben auf den Boden (Grüne Lese), bilden die Grundlage für diese hohe Qualität. Alle Lagenweine haben mindestens Spätlesequalität sind aber in der Regel trocken ausgebaut.

### AUSBAU

Die Trauben werden von Hand geerntet. Durch kurze Wege zum Weingut ist eine schnelle und schonende Verarbeitung gegeben. Nur Topgesundes Lesegut kommt nach dem Entrappen (Trennung vom Stielgerüst) zur Maischegärung. Die Gärung erfolgt kontrolliert bei einer Temperatur um 20 Grad Celsius. Nach der sanften Kelterung erfolgt eine 9-12 monatige Reifung im großen Eichenholzfass.

### DAS WEINGUT

Das Landesweingut Kloster Pforta blickt auf eine lange Überlieferung zurück. So ist uns Erbe, Auftrag und Verpflichtung zugleich. Wir vereinen die jahrhundertalte Weinbauerfahrung und die Einmaligkeit der Lagen in unseren Weinen. In Weinberg und Keller handeln wir gemäß den Traditionen unserer Herkunft und Geschichte. Deshalb orientieren wir uns vermehrt am naturnahen Weinbau und kehren zu alten und heimischen Rebsorten zurück.