



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



ANDRÉ BLANC DE NOIR SEKT „BRUT“

Cremiger Duft nach Kirschen, eingebunden in Kräuter- Wiesenaromen. Rot-beerige Frucht mit leichter Würze am Gaumen. Schlanker, fester Körper mit starker Struktur und feiner Perlage. Gute Balance im Abgang komplex mit langem Finale.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Sekt
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	André
Geschmack:	Brut
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,0 %vol
Restzucker:	6,0 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Ausbauart:	Klassische Flaschengärung
Klassifizierung:	Sekt b.A.
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	62419261
AP-Nummer:	002-50-21
EAN:	4012826003192



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

Genießen Sie diesen Sekt zu Jakobsmuschel, Hummer, Langustinen und Languste oder Fischen die von Butter, sahnige und sogar fleischartigen Saucen begleitet werden. Auch als Geschenk für feierliche Anlässe ist er eine ideale Auswahl.

ANBAU

Bei unseren Lagensekten reduzieren wird die Augenzahl beim Rebschnitt und führen zusätzliche Laubarbeiten zur Qualitätsförderung durch. Eine intensive Begleitung der Reifeentwicklung begünstigt die Auswahl des optimalen Lesezeitpunktes. Durch selektive Handlese sichern wir, dass für den Lagensekt nur die gesündesten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Nur topgesundes Lesegut wird in kleine 25-kg-Kisten gelesen. Die ganzen Trauben werden unter Einsatz minimaler Drücke abgepresst. Die Vergärung erfolgt mit Reinzuchthefer. Nach dem Abstich reift der junge Wein auf der Feinhefe im Stahltank. Durch die zweite Gärung in der Flasche findet die Verwandlung in Sekt statt. Die anschließende Lagerung auf der Hefe für mindestens 12 Monate verleiht dem Wein seine typische Finesse und feine Perlage.

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.