



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



BLAUER SPÄTBURGUNDER-SAALHÄUSER „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 und komplex. Rauchig im Abgang

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	13,0 %vol
Restzucker:	0,4 g/l
Säuregehalt:	5,4 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	52632212
AP-Nummer:	002-49-22
EAN:	4012826001617



TERROIR

Beste 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

Er passt perfekt als begleitender Wein zu Gänsebrust mit Ingwer-Rotkohl und Majoran, Entenbrust mit Zuckerschoten oder Ossobuco.

ANBAU

Dieser Rebsorte wird in der Kordonziehung angebaut und dadurch reduzieren sich die Augenzahl beim Rebschnitt. Zusätzliche Laubarbeiten fördern die Qualität. Wir verringern durch Grünlese und Traubenteilung den Ertrag um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen; und stellen durch selektive Handlese sicher, dass nur die gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Die topgesunden Trauben werden selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrtägige offene, traditionelle Maischegärung zur sanften und doch intensiven Extraktion der Aromen, des Körpers und der Tannine. Die Weiterentwicklung des Rotweines findet in verschiedenen Holzfässern zur Harmonisierung des Geschmacks für etwa ein Jahr statt. Anschließend wird der Rotwein nur leicht filtriert abgefüllt.

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.