



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



## BLAUER ZWEIFELT SAALHÄUSER BARRIQUE „TROCKEN“

Intensive Nase reifer Kirschen, Holz- und Raucharomen, tiefdunkle Farbe, schwere Viskosität. Am Gaumen ausfüllend. Kräftige Struktur mit betonten Tanninen, leicht austrocknend und adstringierend. Kross gebratener Speck, Nelken, Holunderbeeren und Brombeere am Gaumen. Im Nachgang langanhaltende Aromen von Zeder und Wacholder

### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Rotwein
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Rebsorte:</b>	Zweigelt
<b>Geschmack:</b>	Trocken
<b>Füllmenge:</b>	0,75 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0 %vol
<b>Restzucker:</b>	0,3 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,5 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Barrique
<b>Klassifizierung:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	62332213
<b>AP-Nummer:</b>	002-39-21
<b>EAN:</b>	4012826004236



### 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 Aromennoten des Kalksteins sind Pfirsich, Mango und Maracuja sowie Honig, Karamell und eine geradlinige Säure.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Der Blaue Zweigelt passt gut zu Kalb- oder Rindfleisch wie Steak, Lamm aber auch zu Pilz- und Wildgerichten und zu herzhafter Käsesorten.

### ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1984 werden in unserer Steillage bewirtschaftet. Durch Kordon-erziehung reduzieren wir die Augenzahlen beim Rebschnitt. 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 neuen und gebrauchten Barriques zur Harmoinisierung des Geschmacks über mindestens ein Jahr statt. Anschließend wird der Rotwein nur leicht filtriert abgefüllt.

### DAS WEINGUT

Entsprechend der Traditionen der Zisterzienser-Mönche des Saaletals 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.