



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

CUVÉE TRADITION SEKT „EXTRA TROCKEN“

Fruchtaromen von Pfirsich, Quitte und Cantaloupemelone in der Nase. Klar, prickelnd und feinsaftig. Erfrischende Struktur mit abgerundetem cremigem Finale.



SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Sekt
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Extra Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	12,5 %vol
Restzucker:	14,7 g/l
Säuregehalt:	7,7 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Sekt b.A.
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	37019271
AP-Nummer:	002-14-22
EAN:	4012826002058



TERROIR

Löss-Lehmschichten aus der Weichselkaltzeit vor etwa 10.000 Jahren hinterließen Gesteinsmehle welche Weine mit griffig, ausgereiften und fülligen Charakter hervorbringen. Die gute Wasserverfügbarkeit bietet beste Reifemöglichkeiten und eine Bandbreite an Aromen. Das Mikroklima ist geprägt von guter Durchlüftung, unbeeinflussten Lagen und optimaler Sonneneinstrahlung. Ausgewogen ist das komplexe Spiel von süßer balancierter Säure, reichem Körper und einer angenehmen Weichheit. Ein Universalist mit viel Potenzial, der Weinfreunden und Kennern gleichermaßen entgegenkommt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif zu Meeresfrüchten, Pasta oder Käse – ob pur oder mit etwas Holunderblütensirup verfeinert, unser Sekt ist einfach köstlich.

ANBAU

Wir bewirtschaften unsere Weinberge nachhaltig. Dies bedeutet einen Verzicht auf Herbizide, eine Reduzierung des Pflanzenschutzes auf ein Minimum und eine Förderung der biologischen Vielfalt im Weinberg. Hier forschen wir in Zusammenarbeit mit der Universität Anhalt und anderen Weinbauregionen Europas an neuen Methoden der Weinbergsbegrünung, bessere Bodenfruchtbarkeit und Anpassung an die Herausforderungen der Klimaveränderung.

AUSBAU

Nur topgesundes Lesegut wird in kleine 25-kg-Kisten gelesen, um eine Verletzung der Beerenhaut auszuschließen. Die Kisten werden von Hand in die Presse gekippt, wo die ganzen Trauben sofort unter Einsatz minimaler Drücke abgepresst werden. Die erfolgte Vergärung mit Reinzuchthefer. Nach dem Abstich reift der junge Wein auf der Feinhefe im Stahltank. Die zweite Gärung des jungen Weines im verwandelt ihn in Sekt.

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.