



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

ELBLING SEKT PFORTENSER KÖPPELBERG „BRUT“

Knackige Frische und Lebendigkeit - leichte Noten der Holunderblüte und gelber Stachelbeere in der Nase. Klar und sehr feinperlig. Belebender Körper mit Aromen grüner Äpfel und Orangenblüte im Abgang.



SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Sekt
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Elbling
Geschmack:	Brut
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	13,0 %vol
Restzucker:	4,5 g/l
Säuregehalt:	5,2 g/l
Ausbauart:	Flaschengärung
Klassifizierung:	Sekt b.A.
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	51919261
AP-Nummer:	002-01-21
EAN:	4012826003338



TERROIR

Reintöniger Muschelkalkstein bestimmt das Terroir. Die ungestörten Schichten sind im oberen Hang bestens zu erkennen. Hier wechseln sich lockere und feste Zonen ab. Sie sind sehr hell und kalkhaltig, was die mineralische Note prägt. Die leichte Durchmischung des Muschelkalks mit organischem Humus bringt im Wein eine ausgeprägte Fruchtnote hervor. 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.

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif, zu Sorbets und festlichen Anlässen oder zu gedämpften Fisch, Spargelgerichten und hellem Fleisch mit Sahnesaucen

ANBAU

Bei unseren Lagensekten reduzieren wir 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 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.