



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

REBENWÜHLER „HALBTROCKEN“

In der Nase rote Beeren und Milkschokolade. Klar feinsaftig mit angenehmer Fruchtsüße und einer milden Säurestruktur. Etwas Schokolade, Kirsche und Brombeere, guter Abgang mit zarter Weichselkirschfrucht im Nachhall

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	-
Rebsorte:	Cuvée
Geschmack:	Halbtrocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	11,0 %vol
Restzucker:	12,5 g/l
Säuregehalt:	4,8 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Wein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	29032221
Los-Nummer:	04/22
EAN:	4012826002652



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

Ob Rind, Lamm oder Wild ist unser Rebewühler immer eine gute Wahl. Auch zu gereiftem Käse oder zu Grillgerichten passt er super.

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

Die Trauben werden schonend, maschinell geerntet. Die Trauben werden langsam und schonend auf den Schalen vergoren. Dadurch gewinnen wir reife Fruchtaromen, einen vollen Körper und feine Tannine für die Grundweine. Anschließend werden die Weine im Edelstahltank und im Holzfass gelagert um ihren Charakter entfalten zu können. Vollendet wird der Ausbau durch einen Cuvéetierung der einzelnen Weine zu einem vollmundigen Rotwein.

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.