



# KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT



## RIESLING AUSLESE - SAALHÄUSER „EDELSÜSS“

Sehr feine Nase nach hellen Blüten, gelben Früchten und etwas Kernobst. Eindringliche Fruchtsüße am Gaumen mit kandierter Zitrusfrucht, Ananas und süßlichen Aprikosen. Angenehme Fruchtmineralik mit kompaktem Körper. Tolle Balance mit etwas Schmelz und Frucht-Süße-Spiel im Abgang.

### SONSTIGE INFORMATIONEN

<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Rebsorte:</b>	Riesling
<b>Geschmack:</b>	Edelsüß
<b>Füllmenge:</b>	0,375 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5 %vol
<b>Restzucker:</b>	75,8 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	7,0 g/l
<b>Ausbauart:</b>	Edelstahl
<b>Klassifizierung:</b>	Prädikatswein
<b>Allergene:</b>	enthält Sulfite
<b>Ursprungsland:</b>	Deutschland
<b>Artikelnummer:</b>	61714451
<b>AP-Nummer:</b>	002-08-21
<b>EAN:</b>	4012826003413



### TERROIR

Besten 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

Diese Auslese eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Blauschimmelkäse, zu würzigem Hartkäse oder als Dessertwein, besonders zu Süßspeisen mit heimischem Obst.

### ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1995 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 reifsten Trauben (117°Oe mit anteilig gesunder Botrytis (Edelfäule)) vergoren werden.

### AUSBAU

Nur eingeschrumpfte, hochkonzentrierte Beeren können für diese edelsüße Spezialität verwendet werden. Das so gewonnene Top-Lesegut wird eingestampft und über Nacht ziehen gelassen, um das Saftkonzentrat zu gewinnen. Wie dickflüssiger Nektar läuft der Most aus der Presse. Die Hefe leistet Schwerstarbeit bei der Vergärung dieses konzentrierten Traubensaftes. Beim Erreichen der gewünschten Restsüße wird dieser Vorgang unterbrochen.

### 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.