



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

RIESLING BA GOSECKER DECHANTENBERG „EDELSÜSS“

Erhabene eindringliche Nase nach kandierten Orangen und Trockenaprikosen, dazu etwas Blütenhonig. Am Gaumen konzentrierte Süße mit Aprikosen, lebendige Frische, kompakter dichter Saft mit fruchtiger Mineralik und langem Abgang.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	Edelsüß
Füllmenge:	0,375 Liter
Alkoholgehalt:	9,5 %vol
Restzucker:	110,6 g/l
Säuregehalt:	6,7 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Prädikatswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	61715451
AP-Nummer:	002-26-20
EAN:	4012826003598



TERROIR

Der sandig-steinige Boden aus Buntsandstein-Verwitterung verlangen der Rebe einiges ab. Der nährstoffarme, trockene und steinige Boden ist schwer durchwurzelbar. Ein Vorteil ist allerdings die gute Durchlüftung und die damit gute Erwärmbarkeit der Böden, was wiederum die Reifung fördert. Die reine Südausrichtung bietet eine optimale Sonneneinstrahlung für eine perfekte Reife der Trauben. Die sehr dichte Nähe zur Saale kreiert ein eigenes Mircorklima aus feuchtwarmer Luft und gutem Frostabzug. Die massiven Mauern aus Buntsandstein dienen als Wärmespeicher und unterstützen die Ausreifung.



SPEISEEMPFEHLUNG

Optimal zu Süßspeisen, Gänseleberpastete und Edelschimmelkäse mit fruchtigen-würzigen Chutneys.

ANBAU

Diese alten Reben aus dem Jahr 1986 werden in unserem Terrassenweinberg bewirtschaftet. Alle Arbeiten erfolgen händisch. Durch Kordonziehung reduzieren wir die Augenzahlen beim Rebschnitt. Wir verringern durch Grünlese und Traubenteilung den Ertrag um eine lange Reifezeit bei hoher Traubengesundheit zu erhalten. Nur die reifsten Trauben wurden selektiv von Hand Ende Okt. 2019 mit 130 °Oe gelesen und vergoren.

AUSBAU

Nur rosinenartig eingetrocknete Beeren können für diese edelsüße Spezialität in Ausnahmejahrgängen verwendet werden. Das 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 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.