



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

SILVANER PFORTENSER-KÖPPELBERG „TROCKEN“



Kühle Nase mit feiner Kräutrigkeit eingemachter Birnen. Klar und feinsaftig, lebendig frisch mit Zug und etwas mineralischem Druck. Schlank wirkender Körper mit fester Struktur. Komplex am Gaumen, mit salziger Mineralität guter Abgang mit leichtem Nachhall.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Silvaner
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	- %vol
Restzucker:	- g/l
Säuregehalt:	- g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	52012211
AP-Nummer:	-
EAN:	4012826003314



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

Der Blaue Silvaner ist ein sehr gefälliger Wein und passt daher zu einer Vielzahl an Gerichten. Servieren Sie diesen herben Genuss am besten zum regionalen Klassiker dem Harzer Käse. Außerdem passt er auch zu Süßwasserfisch, Spargelgerichten oder Kalb.

ANBAU

Bei unseren Lagenweinen reduzieren wird die Augenzahl beim Rebschnitt, führen zusätzliche Laubarbeiten zur Qualitätsförderung durch, Verringern durch Grünlese den Ertrag um eine noch höhere Ausreifung der Trauben zu erzielen; und stellen durch selektive Handlese sicher, dass für den Lagenwein nur die gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Die Trauben werden zum idealen Zeitpunkt selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrstündige Maischezeit zur intensiven Extraktion der Traubeneinhaltsstoffe und eine schonende Vorklärung. Der Most wird mit kernereigenen Hefen temperaturkontrolliert im großen Holzfass vergoren. Seine Vollendung bis zur Abfüllung erhält der Wein durch eine Lagerung auf der Gärungshefe im Holzfass.

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.