



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

WEISSBURGUNDER „TROCKEN“

Lebendige Nase mit hellen Blüten und etwas Kernobst. Klar und feinsaftig, animierende Apfel- und Birnenfrucht mit etwas Kräutermaniertheit. Fester Körper mit Kraft und Struktur, lebendig frisch mit Spannung am Gaumen, komplex, guter Abgang mit herber Kräutrigkeit.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	-
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	1,0 Liter
Alkoholgehalt:	13,0 %vol
Restzucker:	3,3 g/l
Säuregehalt:	5,8 g/l
Ausbauart:	Edelstahl
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	11512111
AP-Nummer:	032-35-20
EAN:	4012826002157



TERROIR

Der Sandlöss-Kiesboden erscheint hinsichtlich seiner Weincharakteristik als der „kleine Bruder“ des Löss-Lehmbodens. Die Reben wachsen hier nicht ganz so „üppig“. Der Boden hat etwas weniger an Wasser und Mineralstoffen und zeigt dies unmittelbar im Wein. Dieser wirkt schlanker und zarter. Die Säure ist harmonisch, jedoch nicht spitz. Auch beim Sandlöss findet sich die angenehm würzige Herbe. Die feinen filigranen Fruchtaromen sind klar und zurückhaltend. Weine vom Sandlöss-Kies sind Frühlingsweine, die Assoziationen zur bevorstehenden Kirschlüte wecken.



SPEISEEMPFEHLUNG

Der Weißburgunder passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel. Durch seine Frische ist er als Begleiter für schöne Sommersalate optimal geeignet. Natürlich kann er einfach nur als gut gekühlter Terrassenwein getrunken werden.

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 zum idealen Lesezeitpunkt schonend, maschinell geerntet. An die sanfte Pressung der Trauben schließt sich eine langsame, kühle Vergärung an, um Weine zu erzeugen, die sich durch frische Fruchtaromen, lebendige Säure und moderate Alkoholgehalte auszeichnen. Die Weinbereitung wird dann durch eine Lagerung auf der Feinhefe abgerundet.

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.