



KLOSTER PFORTA

LANDESWEINGUT

SAALHÄUSER RIESLING KLOSTEREDITION „TROCKEN“

Zarte Nase nach komplexen, exotischen Früchten. Geschmacklich ansprechend präsent, gelbe Früchte, Exotik und ein frisches Süße - Säurespiel. Sehr elegante Erscheinung - rund und geschmeidig. Schöner, fruchtiger mineralischer Nachhall.

SONSTIGE INFORMATIONEN

Weinart:	Weißwein
Jahrgang:	2021
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	Trocken
Füllmenge:	0,75 Liter
Alkoholgehalt:	11,5 %vol
Restzucker:	4,8 g/l
Säuregehalt:	7,3 g/l
Ausbauart:	Holzfass
Klassifizierung:	Deutscher Qualitätswein
Allergene:	enthält Sulfite
Ursprungsland:	Deutschland
Artikelnummer:	61712212
AP-Nummer:	002-26-22
EAN:	4012826001495



TERROIR

Bester Boden für feinste Gewächse: Die Reben profitieren von einem guten Wasser- und Nährstoffangebot. Daher lassen sie einen gut mit Frucht- aromen 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 Aromennoten des Kalksteins sind Pfirsich, Mango und Maracuja sowie Honig, Karamell und eine geradlinige Säure.



SPEISEEMPFEHLUNG

Ein universeller Essensbegleiter zu nicht zu kräftigen Gerichten, wie etwa Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse oder Forelle Müllerin und ein Wein der zur Spargelsaison immer im Kühlschrank liegen sollte.

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 gesündesten und reifsten Trauben vergoren werden.

AUSBAU

Die topgesunden Trauben werden selektiv von Hand geerntet. Nach dem Abbeeren erfolgt eine mehrtägige offene, traditionelle Maischegärung zur sanften und doch intensiven Extraktion der Aromen, des Körpers und der Tannine. Die Weiterentwicklung des Rotweines findet in verschiedenen Holzfässern zur Harmonisierung des Geschmacks für etwa ein Jahr statt. Anschließend wird der Rotwein nur leicht filtriert abgefüllt.

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.